

Menu du 23 Février 27 Février 2026

L
U
N
D
I

- BIO - *Salade d'endives et mâches*
 - *Tartiflette* 
 - *Pomme caramélisée au four* 

M
A
R
D
I

- BIO - *Velouté de choux fleur et pomme de terre* 
 - *Omelette à l'emmental*
 - *Ratatouille*
 - *Compote de fruits*

M
E
R
C
R
E
D
I

- *Tarte au fromage*
 - *Paupiette de volaille en sauce* 
 BIO - *Poêlée de légumes et pdt*
 - *Entremet vanille* 
 - *Compote de fruits*

J
E
U
D
I

- BIO - *Choux rouge en vinaigrette* 
 - *Carbonnade de bœuf « Mr Thonnet »*
 - *Riz*
 - *Yaourt nature sucré* Laiterie de la Voueize
 - *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Taboulé orientale*
 - *Dos de colin au curry*
 - *Salsifis et carottes aux oignons*
 - *Fromage*
 - *Fruit de saison*

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.

