

Menu du 23 Février 27 Février 2026



L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

M
E
R
C
R
E
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

BIO - *Salade d'endives et mâches*

- *Tartiflette* 

- *Pomme caramélisée au four* 

BIO - *Velouté de choux fleur et pomme de terre* 

- *Omelette à l'emmental*

- *Ratatouille*

- *Compote de fruits*

- *Tarte au fromage*

- *Paupiette de volaille en sauce* 

BIO - *Poêlée de légumes et pdt*

- *Entremet vanille* 

- *Compote de fruits*

BIO - *Choux rouge en vinaigrette* 

- *Carbonnade de bœuf « Mr Thonnet »*

- *Riz*

- *Yaourt nature sucré* *Laiterie de la Voueize*

- *Fruit de saison*

- *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.