



Menu du 26 au 30 Janvier 2026



L
U
N
D
I

- BIO - *Carotte râpée à la ciboulette*
- *Façon cassoulet, haricot à la tomate et pdt*
- *Petit suisse nature sucré*
- *Compote de fruits*

M
A
R
D
I

- BIO - *Velouté de navets*
- *Lasagne aux petits légumes*
- *Fromage blanc à la confiture*
- *Salade de fruits*

M
E
R
C
R
E
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Aiguillette de poulet en sauce*
- *Blé*
- *Fromage*
- *Fruit de saison*

J
E
U
D
I

- *Bouillon de bœuf aux vermicelles*
- *Bœuf bourguignon « local » en sauce, carottes* BIO
- *Fromage*
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - *Betteraves rouges aux pommes*
- *Colin sauce curry coco*
- *Semoule*
- *Fromage à tartiner*
- *Crêpes au sucre*

« Chandeleur »

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.