

Menu du 02 au 06 Mars 2026

L
U
N
D
I

- Haricot vert en vinaigrette
- Spaghetti bolognaise 
- Râpée de fromage
- Compote de fruits

M
A
R
D
I

- BIO - Velouté de carottes, curcuma 
- BIO - Gratin dauphinois aux œufs 
- Fromage
- Eclair à la vanille

M
E
R
C
R
E
D
I

- BIO - Céleri rémoulade 
- Côte de porc grillée 
- Riz aux carottes
- Fromage
- Salade de fruits 

J
E
U
D
I

- Salade de perles 
- Saucisse de Toulouse
- BIO - Lentilles cuisinées aux oignons et dés de carottes 
- Yaourt au sucre de canne
- Salade de fruits 

V
E
N
D
R
E
D
I

- Macédoine de légumes
- Quenelle de brochet à la béchamel 
- BIO - Poêlée de légumes et pdt 
- Fromage blanc du limousin
- Fruit de saison

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

Nos viandes sont d'origines Française et dans la mesure du possible, locale.