

Menu du 23 au 27 Mars 2026

L
U
N
D
I

- Lentilles vinaigrette
- Cervelas campagnard
- BIO - Poêlée de carottes aux oignons 
- Petit suisse
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- BIO - Choux fleur en vinaigrette 
- Omelette
- Penne
- Râpée de fromage
- Compote de fruits

M
E
R
C
R
E
D
I

- Haricot vert en vinaigrette
- Hachi Parmentier 
- Fromage
- Clafoutis 

J
E
U
D
I

- Salade composée et morceaux de fruits 
- Sauté de bœuf à la provençale  « local »
- Riz
- Fromage
- Clafoutis 

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Radis/ beurre
- Poisson pané sauce tartare 
- BIO - Epinard à la crème d'ail et pomme de terre sautées 
- Yaourt aromatisé
- 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.