

Menu du 20 au 24 Avril 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

- *Taboulé*
- *Haut de cuisse de poulet*
- *Purée de petit pois*
- *Fromage*
- *Compote de fruits*

- BIO - *Œufs mayonnaise et salade verte*
- *Croustillant au fromage*
 - *Poêlée de courgettes au thym et pdt*
 - *Yaourt aux fruits*
 - *Fruit de saison*

- BIO - *Radis, beurre*
- *Cervelas campagnard*
- BIO - *Pomme de terre sautées*
- *Fromage blanc du limousin*
 - *Fruit de saison*

- *Haricot beurre en vinaigrette*
- *Goulasch de bœuf « local »*
- *Riz*
- *Petit suisse sucré*
- *Glace*

- BIO - *Carotte râpée aux graines de sésames*
- *Lasagne au saumon et épinards, béchamel et gruyère*
 - *Salade de fruits*

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.