

Menu du 26 au 29 Mai 2026



M
A
R
D
I

- BIO - *Gaspacho de tomates* 
- *Cube de saumon*
 - *Garniture quatre légumes*
 - *Fromage à tartiner*
 - *Compote à la vanille*

M
E
R
C
R
E
D
I

- *Haricot vert en vinaigrette* 
- *Paupiette de lapin sauce pruneaux* 




 - *Riz*
 - *Fromage*

- *Poires au chocolat et son spéculoos* 

J
E
U
D
I

- BIO - *Salade Coleslaw* 
- *Fondu creusois*
- BIO - *Pomme de terre sautées*
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - *Concombre à la crème* 
- *Colin, sauce mexicaine* 
- BIO - *Purée de courgettes* 
- *Fromage blanc du limousin à la confiture*
 - *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, locale.