

Menu du 01 au 05 Juin 2026

L
U
N
D
I

- BIO - *Tomate vinaigrette* 🏠
 - *Rougaille de saucisse* 🏠
 - *Riz*
 - *Yaourt aux fruits*
 - *Fruit de saison*

M
A
R
D
I

- BIO - *Radis | beurre* 🏠
 - *Tarte aux légumes, salade verte* 🏠
 - *Fromage blanc à la confiture*
 - *Crumble de fruits*

M
E
R
C
R
E
D
I

- *Lentilles vinaigrette*
 - *Sauté de canard*
 - *Poêlée d'haricots* 🏠
 - *Petit suisse aromatisé*
 BIO - *Fruit de saison*

J
E
U
D
I

- BIO - *Carottes râpées*
 - *Aiguillette de poulet marinée*
 - *Poêlée pdt. flageolets et persil* 🏠
 - *Petit suisse aromatisé*
 - *Compote de fruits*

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - *Concombre à l'échalote* 🏠
 - *Lasagne de poisson à la courgette et béchamel*
 - *Yaourt à boire*
 - *Duo banane fraise*

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.