

Menu du 31 Aout au 04 Sept 2026

L
U
N
D
I

- BIO - *Tomate vinaigrette* 
- *Omelette*
 - *Blé et petits légumes*
 - *Fromage*
 - *Eclair à la vanille*

M
A
R
D
I

- BIO - *Carottes râpées* 
- *Escalope de dinde en sauce* 
 - *Riz*
 - *Yaourt sucré nature*
 - *Eclair à la vanille*

M
E
R
C
R
E
D
I

- *Taboulé à la menthe* 
- *Haut de cuisse de poulet*
- *Poêlée de légumes* 
- *Petit suisse aromatisé*
- *Salade de fruits frais* 

J
E
U
D
I

- BIO - *Concombre à l'échalote* 
- *Chipolatas*

- BIO - *Purée de carottes* 
- *Petit suisse aromatisé*
 - *Salade de fruits frais* 

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Betteraves rouges en vinaigrette*
- *Penne au saumon, crème ciboulette* 
- *Fromage à tartiner*
- *Compote 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, locale.