

Menu du 02 au 06 Février 2026



L
U
N
D
I

- *Taboulé* 🏠
- *Paupiette de volaille au jus*
- *Poêlée de H. Vert* 🏠
- *Mousse au chocolat, râpée de noix de coco* 🏠

M
A
R
D
I

- BIO - *Velouté de céleri et pomme de terre* 🏠
- *Boulette tomate basilic*
 - *Ratatouille*
 - *Petit suisse*
 - *Compote de fruits* 🏠

J
E
U
D
I

- BIO- *Carottes râpée au jus d'orange* 🏠
- *Hachi Parmentier* 🏠
 - *Entremet à la vanille*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Poisson meunière*
- *Riz citronné*
- *Fromage à tartiner*
- *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.

Menu du 23 Février 27 Février 2026

L
U
N
D
I

- BIO - *Salade d'endives et mâches*
- *Tartiflette* 
- *Pomme caramélisée au four* 

M
A
R
D
I

- BIO - *Velouté de choux fleur et pomme de terre* 
- *Omelette à l'emmental*
- *Ratatouille*
- *Compote de fruits*

J
E
U
D
I

- BIO - *Choux rouge en vinaigrette* 
- *Carbonnade de bœuf « Mr Thonnet »*
- *Riz*
- *Yaourt nature sucré* *Laiterie de la Vouize*
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Taboulé orientale*
- *Dos de colin au curry*
- *Salsifis et carottes aux oignons*
- *Fromage*
- *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.