

# 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 Nouze
  - *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.