

Menu du 02 au 06 Mars 2026

L
U
N
D
I

- Haricot vert en vinaigrette
- Spaghetti bolognaise 
- Râpée de fromage
- Compote de fruits

M
A
R
D
I

- BIO - Velouté de carottes, curcuma 
- BIO - Gratin dauphinois aux œufs 
- Fromage
- Eclair à la vanille
-

J
E
U
D
I

- Salade de perles 
- Sausisse de Toulouse
- BIO - Lentilles cuisinées aux oignons et dès de carottes 
- Yaourt au sucre de canne
- Salade de fruits 

V
E
N
D
R
E
D
I

- Macédoine de légumes
- Zuenelle de brochet à la béchamel 
- BIO - Poêlée de légumes et pdt 
- Fromage blanc du limousin
- Fruit de saison

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origines Française et dans la mesure du possible, locale.

Menu du 09 au 13 Mars 2026

L
U
N
D
I

- BIO - Betterave en vinaigrette 
- Escalope de dinde sauce volaille 
- Blé
- Fromage
- Pomme caramélisée au four 

M
A
R
D
I

- BIO - Carottes râpées 
- Fondue creusoise 
- BIO - Pommes sautées 
- Compote de fruit

J
E
U
D
I

- BIO - Salade verte et croutons de pain
- Couscous (boulette d'agneau, pilon de poulet, merguez) 
- Semoule et légumes à couscous
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

V
E
N
D
R
E
D
I

- Surimi mayonnaise
- Cube de poisson blanc au lait de coco et curry
- BIO - Poêlée de salsifis, carottes et pdt 
- Yaourt à boire
- Duo d'agrumes

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 16 au 20 Mars 2026

L
U
N
D
IBIO - Potage de légumes - Chili cone carne, haricot rouge, maïs 

- Riz

- Fromage

- Fruit de saison

M
A
R
D
IBIO - Champignons au fromage blanc - Lasagne aux légumes, béchamel - Pain perdu (œufs) J
E
U
D
I- Haricot vert en vinaigrette - Croissant au jambon, crème fraîche et râpée 

- Petit suisse nature sucré

- Salade de fruit V
E
N
D
R
E
D
IBIO - Cèleri aux pommes - Lieu noir en sauce - Purée de petits pois 

- Yaourt nature sucré « local »

- Tarte aux 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.

Menu du 23 au 27 Mars 2026

L
U
N
D
I

- Lentilles vinaigrette
- Cervelas campagnard
- BIO - Poêlée de carottes aux oignons 
- Petit suisse
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- BIO - Choux fleur en vinaigrette 
- Omelette
- Penne
- Râpée de fromage
- Compote de fruits

J
E
U
D
I

- Salade composée et morceaux de fruits 
- Sauté de bœuf à la provençale  « local »
- Riz
- Fromage
- Clafoutis 

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Radis/ beurre
- Poisson pané sauce tartare 
- BIO - Epinard à la crème d'ail et pomme de terre sautées 
- Yaourt aromatisé
- 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.