

MENUS du 23 au 27 février 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 23	Bouillon aux vermicelles	Cordon bleu / Petits pois carottes		Glace
Mardi 24 	Mâche Dés de cheddar 	Quiche aux légumes 		Compote
Jeudi 26	Taboulé	Roti de dinde / Pommes de terre 		Fromage blanc à la fraise 
Vendredi 27	Velouté 	Poisson / Riz	Fromage	Gâteau d'anniversaire 

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes de nos fournisseurs

FOURNISSEURS LOCAUX

Sarl BRUN- Chalus
Ferme Belardia- St Saud

Volaille viande
Yaourt bio



Fait maison



Bio

Maison Delbruyère – Pageas
INTERMARCHE – CHALUS



Végétarien

Poissonnerie
Epicerie