






# MENUS du 30 mars au 03 avril 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 30	Ananas Surimi	Pâtes carbonara 		Glace
Mardi 31	Soupe 	Roti / Haricots au beurre 		Gâteau d'anniversaire  
<b>Jeudi 02</b> 	Carottes râpées 	Saucisse végétarienne / Riz 	Fromage	Crème dessert chocolat
Vendredi 03	Cervelas	Poisson / Purée 		Flan vanille

*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

**Maison Delbruyère – Pageas**  
INTERMARCHÉ – CHALUS

**Poissonnerie**  
Epicerie



Fait maison



Bio



Végétarien