








# MENUS du 20 au 24 avril 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 20	Salade de maïs	Nuggets / Pommes noisettes	Fromage	Compote
Mardi 21 	Soupe 	Spaghetti façon bolognaise 		Yaourt au sucre 
Jeudi 23	Betteraves échalotes 	Tartiflette 		Orange
Vendredi 24	Pâté de campagne	Poisson / Carottes 	Fromage	Semoule au lait

*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

Bio

Maison Delbruyère – Pageas  
INTERMARCHÉ – CHALUS



Végétarien

Poissonnerie  
Epicerie