









MENUS du 04 au 07 mai 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 04	Lentilles Vinaigrette  	Poulet Ecrasé de pommes de terre  	Cantal	Kiwi
Mardi 05 	Tomate Œuf dur 	Risotto Champignons Parmesan 		Compote
Jeudi 07	Endives Pommes Vinaigrette 	Roti Ratatouille Semoule 		Yaourt aromatisé

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