















MENUS du 18 au 22 mai 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 18	Choux-fleurs Vinaigrette 	Pâtes carbonara 	Fromage	Salade de fruits frais 
Mardi 19 	Toast Fromage 	Gnocchis à la sauce tomate  Poelée de légumes 		Flognarde 
Jeudi 21	Salade de tomates 	Hachis parmentier 		Yaourt fraise 
Vendredi 22	Haricots verts Vinaigrette  	Saumon Riz fondu de poireaux 	Tartare	Poire

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