













# MENUS du 26 au 29 mai 2026



Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Mardi 26	Salade de tomates Maïs Emmental 	Escalope de poulet  Purée de pois cassés  		Compote
Jeudi 28 	Betteraves Echalotes  	Ebly Champignons 	Kiri	Fraises
Vendredi 29	Carottes râpées  	Poisson Beurre blanc Pâtes 	Chèvre	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

Bio

Maison Delbruyère – Pageas  
INTERMARCHÉ – CHALUS



Végétarien

Poissonnerie  
Epicerie