



FEVRIER 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 03 fév au 09 fév	Feuilleté hot dog Sauté de porc Carottes au jus <i>laitage</i>	 Betteraves rouges vinaigrette Cuisse de poulet Petits pois cuisinés crêpes	Macédoine de légumes Bourguignon Coquillettes <i>Crème dessert</i>	Velouté de légumes Chou Du Barry œuf dur Compote biscuit
du 10 fév au 16 fév	Potage de légumes Cheeseburger Frites <i>Laitage</i>	Bretzel lardons fromage Saucisse de porc Lentilles Fruit	Terrine de poisson Pintade rôtie Haricots verts <i>Crème dessert</i>	Terrine de campagne Corolle de filet de sole Riz aux petits légumes pâtisserie
du 17 fév au 23 fév	Endives vinaigrette Boudin noir aux châtaignes Purée de pommes de terre <i>laitage</i>	 Menu végétarien Velouté de légumes Quiche aux légumes Fromage compote	Salade Pâté de viande et de pommes de terre maison <i>Crème dessert</i>	Saucisson à l'ail Poisson pané Ratatouille pâtisserie
du 24 fév au 09 mars				
	Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO