

MENUS FEVRIER 2026

Lundi 2 février

Betteraves rouges
Penne aux légumes
Crème dessert vanille

Mardi 3 février

Bouillon vermicelle
Pot au feu bœuf
Et ses légumes
Clémentines

Jeudi 5 février

Haricots verts vinaigrette
Sauté de dinde
Coquillettes
Pomme bio

Vendredi 6 février

Rosette
Petits poissons panés
Carottes Vichy
Crêpes au sucre



Lundi 23 février

Chèvre chaud au miel
Rôti de porc
Pommes duchesse
Ananas

Mardi 24 février

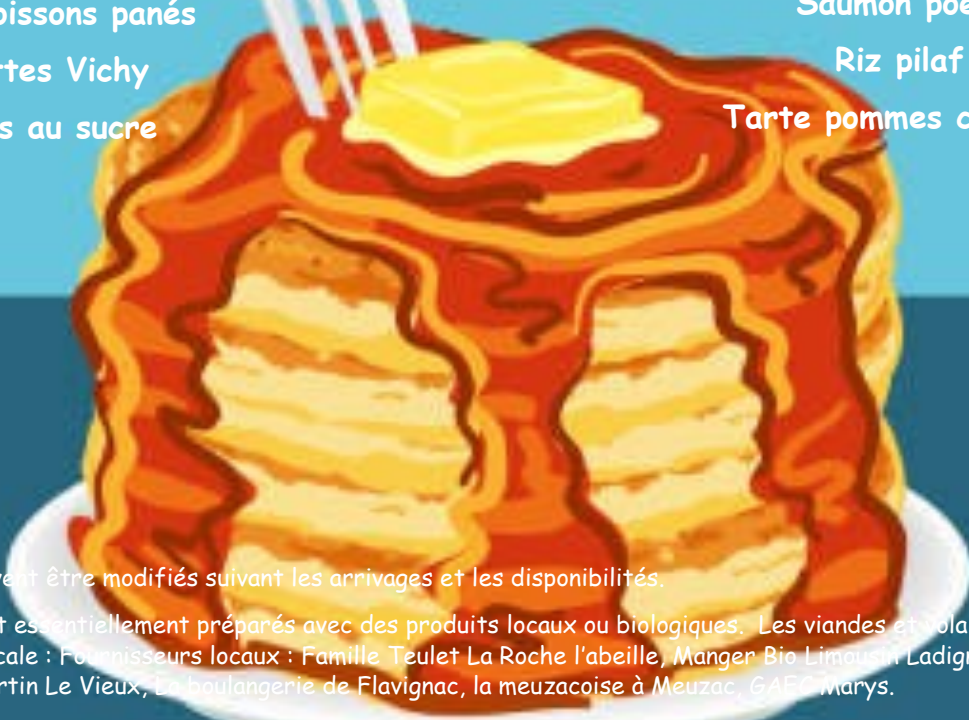
Salade
Tartine de St Nectaire
Banane

Jeudi 26 février

Carottes râpées
Cuisse de poulet à l'estragon
Gratin de choux-fleurs
Yaourt bio sucré

Vendredi 27 février

Salade de crudités
Saumon poêlé
Riz pilaf
Tarte pommes cannelle



Les menus peuvent être modifiés suivant les arrivages et les disponibilités.

Les menus sont essentiellement préparés avec des produits locaux ou biologiques. Les viandes et volailles sont d'origine française et locale : Fournisseurs locaux : Famille Teulet La Roche l'abeille, Manger Bio Limousin Ladignac, La Ferme de Sargnat St Martin Le Vieux, La boulangerie de Flavignac, la meuzacoise à Meuzac, GAEC Marys.

Autres fournisseurs : Darcy Limoges, Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges