



# FEVRIER 2026



| semaine                       | LUNDI  | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------------------------------|--|--|--|--|
|                               |    |  |  |  |
| du<br>02 fév<br>au<br>08 fév  | Macédoine de légumes<br>Ribs de porc<br>Haricots verts<br>Fromage<br>crêpes  | Velouté de légumes<br>Endive-jambon<br>béchamel<br>Crème dessert   | Bretzel lardons<br>fromage<br>Poulet rôti<br>Frites<br>laitage                       | Saucisson à l'ail<br>Quiche au thon<br>Endives<br>Fromage<br>pâtisserie  |
| du<br>09 fév<br>au<br>22 fév  |   |  |  |  |
| du<br>23 fév<br>au<br>01 mars | Velouté de butternut<br>Rôti de porc<br>Chou-fleur au jus<br>Fromage<br>Crème dessert  | <br><b>Menu végétarien</b><br>Salade vinaigrette<br>Pizza aux légumes<br>Fromage<br>fruit | Radis beurre demi-sel<br>Bœuf bourguignon<br>Pommes de terre<br>vapeur<br>Pâtisserie | Terrine de campagne<br>Poisson pané<br>Pâtes au fromage<br>Crème dessert |
|                               |    |  |  |  |
|                               | Toutes nos viandes sont d'origine France <br><u>Nos fournisseurs locaux</u><br><b>Poisson</b> Ribet-Beyrand (Limoges)<br><b>Volaille</b> Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe)<br><b>Bœuf, porc, veau</b> Ferme de Sagnat (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*