



Menus du mois de février 2025

	semaine du 3 au 8	semaine du 10 au 14	semaine du 17 au 22	
 Lundi	Endives et emmental Lasagnes à la viande Compote de pommes C	Pizza S Steak haché S Purée de potimarron Fruit de saison	Céleri rémoulade Blanquette de légumes Riz pilaf Tome de Charente Yaourt aromatisé	
	 Mardi	Radis et beurre Tartiflette végétarienne Salade Beignets de carnaval	Salade coleslaw Champignons de paris et carottes façon bourguignon Semoule Moelleux au chocolat	Salade Marco Polo Poulet F Poêlée de légumes Panna cotta Carambar
		 Jeudi	Betteraves rouges crues Daube de veau Frites Salade de fruits frais	Potage de butternut, pommes de terre et Kiri Rôti de porc S Haricots beurre C Fromage blanc
 Vendredi	Salade de lentilles harlequin Dos de colin à la dieppoise S+F Carottes Vichy St Agnan Fruit de saison		Choux rouges Spaghettis au saumon S+F Gouda Fruit de saison	Menu plaisir Salade antiboise (riz/œuf/thon/olives) Croque monsieur Feuille chène Tiramisu

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté
 Viande de bœuf d'origine française
 = Fait maison

VIANDES: SCA LE PRE VERT + VIANDES DU PERIGORD + PRO A PRO

FROMAGE BLANC ET LAIT DE VACHE: GAEC BOSLOUBET CHANTEGROS + FERME BELARDIA

FRUITS ET LEGUMES: MANGER BIO PERIGORD + LA FERME DES AGES + LA SALEMBRAISE

PRODUITS SURGELES: RELAIS D'OR

AUTRES: PRO A PRO + U EXPRESS

PAIN: BOULANGERIES DE THIVIERS