














MENU FEVRIER

| DATE | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|---|--|--|---|
| DU 4 AU 8 FEVRIER | CHANDELEUR endives emmental confit de porc  gratin de navet  crêpe chocolat  | Radis noir rappé  bourguignon  pomme darphin  fromage blanc | Poireaux omelette lardons blé fromage fruit | Carottes rappées  pintade rôti  chou de Bruxelles gâteau de semoule | Frisée paysanne poisson sauce citron riz pilaf fromage peche au sirop |
| DU 11 AU 15 FEVRIER | Lentilles vinaigrette rôti de bœuf aioli  purée panais et pdt  fromage fruit |  Betterave sauté de porc à la  moutarde semoule yaourt | Mousse de foie tortis dés de volaille et champignons fromage fruit | MARDI GRAS salade chou rouge magret canard airelles  crosne fromage beignet | Pizza poisson dieppoise épinards fromage fruit |



BIO

LABEL ROUGE

REGION LIMOUSIN

VIANDE FRANCAISE

PRODUIT FERMIER

FAIT MAISON

LOCAUX