















 bio et local
 local
 bio

Menus du mois de mai 2025

	semaine du 19 au 23	semaine du 26 au 27
 Lundi	Batavia et croûtons Paëlla végétarienne  Vache qui rit Glace	Pastèque Chipolatas S lentilles  St Anja Compote de pommes C
 Mardi	Céleri rémoulade  Hachi parmentier  Salade Fruit de saison	Betteraves rouges crues à la moutarde Couscous de légumes Semoule Crème aux œufs
 Jeudi	Concombre Sauté de porc sauce colombo  Macaronis Croc au lait Clafoutis aux fruits 	Féié Ascension
 Vendredi	Salade campagnarde (pommes de terre/œufs/mesclun)  Filet de limande meunière S Gratin de choux fleur  Salade de fruits frais 	Pont de l'Ascension

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 SALEM BRAISE

PRODUITS SURGELES : RELAIS D'OR

AUTRES: PRO A PRO + U EXPRESS

PAIN: BOULANGERIES DE THIVIERS