

JANVIER 2026

	du 05/01/26 au 09/01/26	A	du 12/01/26 au 16/01/26	A	du 19/01/26 au 23/01/26	A	du 26/01/26 au 30/01/26	A
L	Pain		Pain		Pain		Pain	
U	Beurrées rouges		Pâté de campagne		Salade verte composée		Tomates vinaigrette	
N	Cuisse poulet grillée*		Calamars à la romaine		Pot au feu*		Pâté de pdt*	
D	Pâtes		Salade		Légumes		////	
I	Galette des rois		Fromage blanc*		Entremet chocolat*		Compote poire*/figarolles russes	
M	Pain		Pain		Pain		Pain	
A	Pdt en salade		Choux fleur vinaigrette		Rosette		Mâche vinaigrette	
R	Chipolatas*		Escalope de dinde à la crème		Fricassée de morue aux pdt sautées*		Lasagnes bolognaises	
D	Choux de bruxelles		Frites*		////		////	
I	Yaourt aux fruits		Mousse au chocolat		Fruits		Glace	
M	Pain		Pain		Pain		Pain	
E	Salade de riz composée		Concombre		Oeufs mayonnaise		Velouté de poliron	
R	Oeufs durs / épinards à la crème		Escalope de porc* moutarde		Paupiette de dinde sauce forestière		Moules à la crème	
C	////		Haricots blancs		Brocolis		Riz	
R	Fruits		Pêches au sirop		Crème vanille		Fruits	
E	Pain		Pain		Pain		Pain	
J	Velouté de légumes		Soupe alphabet		Champignons à la crème		Taboulé	
E	Bonnettes de bœuf		Pizza végétarienne		Sauté de porc aux olives		Embricé de poulet au curry	
U	Semoule		////		Semoule		Haricots verts	
D	Yaourt de Lilly*		Yaourt sucre/ Madeleine		Fruits		Yaourt de Lilly*	
I	Pain		Pain		Pain		Pain	
E	Haricots vinaigrette		Carottes râpées		Soupe tomate vermicelle		Beurrées rouges	
N	Filet de lieu grillé		Spaghettis bolognaises		Gnocchis		Rôti de porc aux herbes*	
D	Carottes Viehy		////		Fromage		Lentilles	
R	Compote de pommes*		Fruits		Choux pâtisseries		Liégeois	

(A) Listes des allergènes entrant dans la compositions des menus

	Fruits de mer	crustacé	Menu végétariens	Fait maison
arachide				
céleri				
Fruits à coque				
gluten				

MENUS SUSCEPTIBLE D ETRE MODIFIES SUIVANT LIVRAISON

*PRODUIT LOCAL OU FABRIQUE A BASE DE PRODUITS CORREZIENS

LISTES DES PRODUCTEURS LOCAUX

Melodie des saveurs, ferme de lilly, ferme du colombier, Boucherie Nauche Donzenac, Les volailles du Périgord, Laiterie des faves, Les vergers du saillant

FEVRIER 2026

	du 02/02/26 au 06/02/26	A	A	A	A	A
L U N D I	Pain Perles du Japon Jambon braisé Haricots beurre Fromage blanc*	 				
M A R D I	Pain Maïs vinaigrette Crêpes fromage / champignons Salade Fruits au sirop	 				
M E R C R E D I	Pain Concombre Hachis parmentier //// Compote de pommes*	 				
J E U D I	Pain Billette Filet meunière Riz Yaourt sucre	 				
V E N D R E D I	Pain Salade de pâtes Rôti de dinde Tomates provençales	 				

(A)

Listes des allergènes entrant dans la compositions des menus				Menus végétariens	Fait maison
arachide	Fruits de mer	 	crustacé	 	
céleri	œufs	 	lait	 	
Fruits à coque	moutarde	 	lupin	 	
gluten	poisson	 		 	

MENUS SUSCEPTIBLE D ETRE MODIFIES SUIVANT LIVRAISON

*PRODUIT LOCAL OU FABRIQUE A BASE DE PRODUITS CORREZIEN

LISTES DES PRODUCTEURS LOCAUX

Melodie des saveurs,ferme de lilly,ferme du colombier,Boucherie Nauche Bonzenac,Les volailles du Perigord,Laiterie des layes,Les vergers du saillant