

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.

La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

MENUS MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 mars	3 mars	5 mars 	6 mars
Chou en salade	Potage	Œuf sauce cocktail	Quiche lorraine
Lasagne	Poulet Brocolis	Beignet de légumes Purée de patate douce	Fish and chips Épinards à la crème
Fromage blanc et coulis	Bugnes	Fromage St Paulin / Compote	Fruits
9 mars 	10 mars	12 mars	13 mars
Mâche aux croûtons	Endives au bleu	Velouté poireaux / pommes de terre	Salade verte
Couscous végétarien	Blanquette de veau Riz	Poisson pané Carottes vichy	Saucisson cuit Pommes de terre vapeur
Fromage et gâteau maison	Fromage frais fruité	Crème dessert	Fruits
16 mars	17 mars 	19 mars	20 mars
Carottes râpés	Salade de lentilles	Pâté en croute	Chou chinois et cubes de fromage
Goulash Frites	Omelette au fromage Haricots verts	Nuggets de volaille Chou-fleur	Filet de lieu au curry Pâtes
Fruits / Yaourts aromatisés	Donuts au sucre	Fromage et fruit	Compote
23 mars	24 mars	26 mars	27 mars 
Salade de maïs cervelas	Friand au fromage	Salade verte	Terrine de légumes
Colombo de volaille Blé	Filet de poisson à la provençale Poêlée de légumes	Hachis parmentier	Quenelle sauce tomate Riz
Flan et coulis caramel	Salade de fruits	Fromage / Fruits	Tarte aux pommes