

C'est la
Chandeleur

La Cantoche d'Anzême



Lundi 03 février

Salade de quinoa

Tarte au marseille

Salade

Crêpes



Mardi 04 février

Crêpes au fromage

Epaule d'agneau

Flageolets

Pommes



Mercredi 05 février

Salade de gésiers confits

Steack

Choux fleurs au beurre

Confiture de lait biscuits



Jeudi 06 février

Piémontaise

Rôti de porc

Haricots verts

Panna cotta caramel



Vendredi 07 février

Betteraves rouge

Poulet au blanc

Riz

Roulé à la confiture



Lundi 10 février

Saucisson cru

Petit salé

Lentilles

Fromage

Orange



Mardi 11 février

Poireaux au féta

Langue de bœuf en sauce

Pâtes

Compote de pommes



Mercredi 12 février

Pamplemousse au thon

Choux farcies

Riz sauce tomate

Mousse au chocolat



Jeudi 13 février

Quiche lorraine

Rôti de dindonneau

Petits pois

Yaourt à la vanille



Vendredi 14 février

Céleri remoulade

Fondu Creusois

Frites

Tiramisu



Neuf, bœuf, volaille, agneau, mouton, porc : origine France, Atelier du Viand'Art, Ferme de 4 compères, Aurélie Lardy, Gaec de la Passion, Maison Rimareix, EARL des 3 Fontaines, Domaine du Tumulus

Poisson frais : Centre Frais, Intermarché

Poisson et viande congelées : origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Fromage et fruit sont proposés en fonction des menus et des saisons

Fromage, yaourt : Eric Robin Lamotte, Ferme de Lavaurette, Ferme de Préverst

Fruits, légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elysa Peyrot, Gaec de la Coccinelle

Oufs : Fol'Oufs

Glace : D'lices des près

Pâtes, lentilles, farine, huiles diverses, vinaigre : Gaec de Fontloup, Earl des 3 Fontaines

Cœur de Creuse

Code couleurs : **bleu**, **ou élaboré avec du bleu**, **cuisiné maison**, **produit local**

Repas végétarien

