



02/02/2026 AU 06/02/2026



09/02/2026 AU 13/02/2026



LUNDI	Salade Savoyarde Torti Carbonara P'tit Louis (coque) Crêpe chocolat	Betteraves chèvre croûtons Cordon bleu de dinde Petits pois carottes St Albray Fromage blanc à la mangue
MARDI	<i>Menu Vegetarien</i> Salade Caliméro Saucisse végétale Lentilles Pavé d'Affinois Fruit de saison	Salade Coleslaw Filet mignon de porc sauce vache qui rit Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison
JEUDI	Chou blanc noix Sauté porc au chorizo Coeur de blé HVE Chavroux Crumble pommes poires	<i>Menu Vegetarien</i> Cake fromages tomates séchées Omelette ciboulette Ratatouille Brie Canelé
 VENDREDI	Pâté campagne Poisson du jour sauce Thaï Riz 3 couleurs Yaourt Maurice framboise Fruit de saison	Salade riz Niçois Saumon sauce aneth Fondue de poireaux et carottes à la crème Edam Fruit de saison



Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.
Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).
Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqmarslapile.fr