



CANTINE DE SAINT PAUL LA ROCHE
MENUS DU 23 MARS AU 03 AVRIL
2026

SEMAINE DU 26 AU 27 MARS			
LUNDI 23 Chou-fleur vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade Crème	MARDI 24 Betteraves crues / maïs Blanquette Pâtes Fromage blanc / confiture	JEUDI 26 Radis beurre Poisson sauce tomate Riz Fruit	 VENDREDI 27 Carottes râpées Sauté de porc à la moutarde et crème Frites Orange
SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL			
LUNDI 30 Chou rouge Truffade Salade Kiwi	MARDI 31 Salade verte et croûtons Curry de légumes aux lentilles Riz Yaourt	JEUDI 02 Potage de légumes Pommes de terre et poisson Salade Crumble aux poires	 VENDREDI 03 Radis beurre Rôti de veau et ses petits légumes Boulgour Gâteau au chocolat



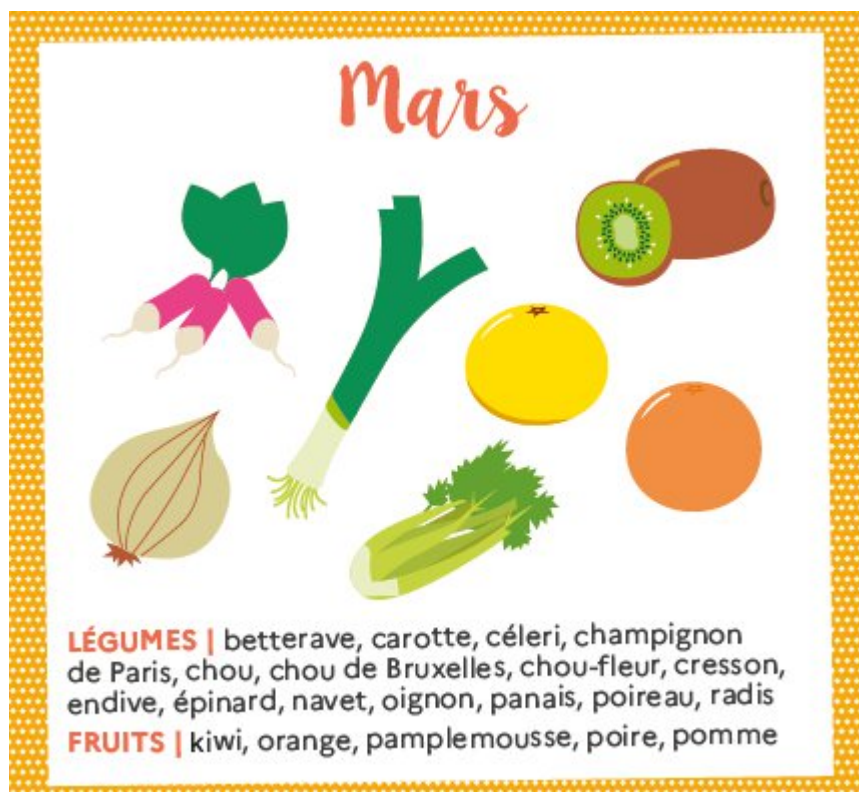
Vacances de Pâques

CANTINE DE SAINT-PAUL-LA-ROCHE

PROVENANCE DES ALIMENTS

- Les plats faits « maison » privilégient les produits locaux et de saison.
- Les produits sont bio ou issu de l'agriculture raisonnée.
- Les fromages proviennent de « Fleurs de Lor », à Saint-Paul.
- Les légumes sont fournis par « Curmont Passion » à Saint-Paul.
- La viande de porc provient de la Ferme de Montardy, à Saint-Paul.
- Le poulet provient de la ferme Tertrais, à Saint-Priest-les-Fougères.
- Le pain provient de la boulangerie de Jumilhac-le-Grand.

QUELS SONT LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ?



MENUS DU 23 MARS AU 03 AVRIL 2026

- La viande de bœuf et veau d'origine locale est en provenance de boucherie de la Coquille « Maxime », ou « Le Pré Vert coopérative bio »
 - Le poisson provient de Charente Maritime
 - Les autres denrées proviennent de la Bio Coop de Saint-Yrieix-la-Perche.
- Il peut arriver qu'en raison de difficultés d'approvisionnement les menus soient exceptionnellement modifiés.



