



La Cantoche d'Anzême 2026



Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Repas Chinois Beignets de crevettes Emincé de poulet sauce dragon Riz cantonnais Litchis	Kimés Choux-fleurs vinaigrette Hachis parmentier Mousse au chocolat	Macédoine de légumes Poisson selon arrivage Semoule Flan à la vanille	Feuilleté au fromage Saucisses Lentilles Yaourt à la vanille	Nolham Carottes râpées mayonnaise Tarte au Marseilles Salade Gâteaux aux pommes
Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Avocats à l'orange Pâtes au saumon Crème brûlée	Mia Salade de riz Steak Haricots verts Far Breton	Brocolis vinaigrette Quiche Salade Gâteaux aux noisettes	Couscous Royal Yaourt à la Grecque sucré	Feuilleté Rôti de dinde Petits pois Salade de fruits

Veau, 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
 Œufs : Fol'Œufs
 Glace : D'lices des près
 Pâtes, lentilles, farine, huiles diverses, vinaigre : Gaec de Fontloup, Earl des 3 Fontaines, Cœur de Creuse



bio



Cuisiné maison



Produits locaux



Gâteaux d'anniversaire



Repas végétarien

