

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2024	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 Septembre 2024	Pastèque Boulettes de bœuf Coquillettes BIO Yaourt aux fruits	Œuf mayonnaise Crousti fromage Salade Mousse chocolat	Salade tomates féta Cordon bleu Petits pois BIO Fromage - fruit	Haricots verts vinaigrette BIO Mix chair à saucisse Courgette - riz Glace
Du 09 au 13 Septembre 2024	Rillettes - cornichon Filet de cabillaud Chou romanesco Banane BIO	Melon Rôti de volaille Pomme dauphine Glace	Macédoine Sauté de porc curry coco Riz Petit suisse BIO	Tomates mozzarella Chili végétarien Brownie chocolat
Du 16 au 20 Septembre 2024	Jambon beurre Pesca de colin Ratatouille BIO Compote	Pastèque Steak haché Galette de pomme de terre Fromage petit gâteau BIO	Carottes râpées Risotto mini penne Crème parmesan légumes Yaourt à boire	Radis beurre demi sel Paupiette de veau Haricots verts BIO Glace
Du 23 au 27 Septembre 2024	Saucisson à l'ail Dos de lieu Pommes de terre vapeur Eclair chocolat	Melon Lasagnes de légumes Les 2 vaches BIO	Betteraves rouges BIO Couscous Merguez Glace	Duo concombres - tomates Steak haché Salsifis Fruit



Nos fruits de saison : Fraises, Prunes, Pommes, Poires et Kiwi Producteurs Varennais et Villebernois

Nos Producteurs Locaux et Artisans : Pain : Boulangerie Varenes-sur-Loire, Viande : Saucisse, Chair à Saucisse, Boudin noir : Jean-Marie Reffay

Viande : cervelas saucisson, sauté de porc, lardons..... : Charcuterie Gourdon

Tous nos Légumes : Potimarrons, Panais, Tomates, Salades, Carottes, Pommes de Terre, Choux Blanc, Courgettes, Oignons, Radis sont issus de Producteurs Varennais et Allonnais

MENU ou PRODUIT BIO

MENU VEGETARIEN