

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2024	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 Novembre 2024	Pâté de foie	 Céleris rémoulade	 Radis beurre	Salade croûtons maïs
	Filet de poisson blanc	Spaghettis BIO	Hachis parmentier BIO	Œufs brouillés
	Chou fleur	Carbonara	 Salade	Emmental BIO
	Mousse chocolat	Crème dessert vanille	Petit suisse BIO	Banane
Du 11 au 15 novembre 2024	FERIE	 Carottes râpées	Taboulé	Macédoine thon mayonnaise
		Samoussa légumes	Cordon bleu	Bœuf
		Riz	Petits pois BIO 	Carottes BIO 
		Fromage BIO pomme 	Crème aux œufs	Eclair chocolat
Du 18 au 22 Novembre 2024	Haricots verts BIO	Betteraves rouges BIO	Chou blanc BIO maïs Jambon	Saucisson à l'ail 
	Œuf dur	Steak haché	Paleron de bœuf	Poisson
	Epinard à la crème	Pomme galette	Céréales gourmandes	 Pomme de terre vapeur
	Dessert lacté caramel	Fromage clémentine	Les 2 vaches BIO	Donuts chocolat
Du 25 au 29 Novembre 2024	 Chou rouge vinaigrette	Surimis mayonnaise	 Salade maïs mimolette	Lentilles vinaigrette
	Pesca pané filet	Paupiette de veau	Rissotto	Boulettes de bœuf
	Riz ratatouille BIO	Salsifis	Banane	Boulgour
	Mars glacé	Fromage gâteau		Fromage blanc vanille



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

Nos Producteurs Locaux et Artisans : Pain : Boulangerie Varennes-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