

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2025	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 22 au 25 Avril 2025	FERIE	Taboulé Crêpe émmmental Poêlée de légumes Petit suisse BIO	Concombres à la crème BIO Paleron de boeuf Boulgour Fraises	Pâté en croûte Filet de poisson blanc Pommes de terre vapeur Glace
Du 28 Avril au 02 Mai 2025	Saucisson à lail Poisson pané Carottes à la crème Pâtisserie	Surimi mayonnaise Knacki Frites ketchup Les 2 vaches BIO	FERIE	Radis beurre Rougail saucisse Fraises au sucre
Du 05 au 9 Mai 2025	Paté de foie Beignet de calamar ketchup Ratatouille BIO Yaourt aromatisé	Oeuf Mayonnaise Travers de porc Haricots blancs BIO Fraises chantilly	FERIE	Haricots verts vinaigrette BIO Quiche végétan Salade Mousse chocolat
Du 12 au 16 Mai 2025	Rillettes cornichon Filet de Hoki Chou fleur à la crème BIO Eclair au chocolat	Carottes râpées Filet mignon Petits pois Petit filou	Salade-maïs- emmental Boudin noir Purée de topinambour Glace	Salade de lentilles saucisses végétan Cordon bleu Haricots verts BIO Fraises



Nos fruits de saison : Fraises, Prunes, Pommes, Poires et Kiwi Producteurs Varennois et Villebernois
s Locaux et Artisans : Pain : Boulangerie Varennes-sur-Loire. Viande : Saucisse. Chair à Saucisse. Boudin noir : Jean-Marie Refray

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

Tous nos Légumes : Poimarrons, Pendaïs, Tomates, Salades, Carottes, Pommes de Terre, Choux Blanc, Courgettes, Oignons, Radis sont issus de Producteurs Varennois et Allonnois

MENU ou PRODUIT BIO

MENU VEGETARIEN