

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2026	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 mars 2026	Pâté de campagne Filet de pesca Chou romanesco Eclair	Œuf dur Cordon bleu Petits pois BIO Yaourt à boire	Salade feta mais Samoussa de légumes Boulgour BIO Fromage - KIWI	Betteraves rouges BIO Merguez Frites - ketchup Compote
Du 09 au 13 Mars 2026	Salami - beurre Filet de lieu Brocolis Liégeois	Haricots verts BIO vinaigrette Rôti de bœuf Coquille Petit suisse	Taboulé maison Boulettes pois chiche tomate Poêlée de légumes Beignet framboise	Surimis mayonnaise Hachis parmentier Salade Mousse au chocolat
Du 16 au 20 Mars 2026	Rillettes Beignet de calamar Ratatouille Crème dessert chocolat	Céleri remoulade - thon Porc curry lait de coco Riz BIO Pâtisserie	Macédoine mayonnaise Galette au fromage Poêlée de légumes Mousse chocolat blanc	Maquereau à la tomate Mix chair à saucisse Fromage - fruit
Du 23 au 27 Mars 2026	Rosette beurre Hoki au beurre blanc Macaroni au gruyère Les 2 vaches BIO	Salade mâche surimi Saucisse fumée Purée de topinambour Fromage - petit gâteau	Chou blanc mimolette Risotto de légumes Brownie noix de pécan	Carottes râpées Quiche lorraine Salade Banane



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

Nos Produits 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