

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2026	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 27 au 30 Avril 2026	Pâté en crouste Beignet de calamar	Carottes rapées Cordon bleu	Radis beurre Paëlla	Féried 1er mai
	Chou fleur BIO Fromage blanc vanille BIO	Poêlée printanière Beignet chocolat	Fraises de Varennes	
Du 04 au 07 Mai 2026	Saucisson à l'ail - petit beurre Dos de cabillaud	Macédoine Nems végétariens	Salade Marco Polo Roti dinde tandoori cacahuète	Féried 08-mai
	Pomme de terre vapeur Les 2 vaches BIO	Poêlée de légumes Fraises chantilly	Haricots verts BIO Glace	
Du 11 au 12 Mai 2026	Rillettes cornichons Pesca pané Riz ratatouille Liégeois	Maquereau Burger - potatoes Salade Fraises au sucre	Féried 14 mai ascension	Féried 15 mai week-end ascension
Du 18 au 22 Mai 2026	Rosette beurre Hoki Ebly	Chou rouge Tendre de bœuf VBF Pomme dauphine	Radis - beurre Risotto Champignons	Taboulé BIO Saucisse Lentilles vertes du Berry label rouge
	Fromage BIO - petit gâteau	Mousse chocolat blanc maison	Tartelette aux fraises MAISON	Glace



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