

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2026	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026	Pâté de campagne Poisson pané Chou fleur à la crème BIO Yaourt à boire	 Carottes râpées Paupiette de dinde Petits pois BIO Raisins	 Salade dés d'edam maïs Rissotto de légumes Mousse chocolat blanc 	 Surimi mayonnaise Rôti de porc Carottes à la crème Kiri BIO compote
Du 05 au 09 Octobre 2026	Rosette beurre Filet de hoki beurre blanc  Pomme de terre vapeur Glace	 Haricots verts BIO vinaigrette Steak haché VBF Frites Tarte au flan	Chou blanc mimolette jambon Hauts de cuisse crème paprika Purée de potimaron  Œuf au lait hibiscus 	 Céleris rémoulade Pizza au fromage maison  Salade  Fromage BIO - fruit
Du 12 au 16 Octobre 2026	Pâté en croute Filet de pesca Riz ratatouille BIO Mousse chocolat	 Chou rouge Spaghettis Bolognaise BIO Crème vanille	Macédoine mayonnaise Stick de chèvre Mélange gourmand Brie de Meaux- pomme	Œuf mayonnaise Saucisse  Lentilles vertes du Berry Pâtisserie



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

Nos Fournisseurs 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



FAIT MAISON