













MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER

	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTRÉE	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES EN SALADE	DUO CAROTTES ET CELERI	SAUCISSON SEC  
PLAT	FUSILI 	BOULETTE DE BŒUF 	CORDON BLEU	POISSON DE MARCHÉ
LÉGUMES	MEXICAINE 	GRATIN AUX DEUX CHOUX 	HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES BIO 
FROMAGE		COMPOTE DE POMMES 	FROMAGE PORTION	EMMENTAL
DESSERT	FROMAGE BLANC 	BISCUITS	CLEMENTINES	FRUITS AU SIROP

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER

	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
ENTRÉE	CHOUX ROUGE POMME ET CUMIN	POTAGE DE LEGUMES	BEURRE DE SARDINE	SALADE VENDEENNE
PLAT	GALETTE ŒUF ET FROMAGE	JAMBON GRILL	EMINCE DE BŒUF AIL ET FINES HERBES	CRUMBLE DE POISSON POIREAUX AMANDES
LÉGUMES	SALADE VERTE	MOGETTES VENDEENNES	PETIT POIS ET CAROTTES 	CEREALES GOURMANDES 
FROMAGE		CONTE		
DESSERT	YAOURT NATURE 	BANANE	COMPOTE MERINGUEES	CREPES AU CHOCLAT

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique










Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)  
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)   
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 