

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

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

SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER 2025

	LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTRÉE	SALADE VENDEENNE	POTAGE DE LEGUMES	ŒUF MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES
PLAT	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	 SAUTE DE PORC  AUX PAINS D'EPICES	GRATIN DE CROZET	FILET DE POISSON PANE
LÉGUMES		BROCOLIS AUX AMANDES 	LENTILLES VERTE ET PETIT POIS 	POEELE DE LEGUMES 
FROMAGE	CHEVRE	EMMENTAL	BRIE	
DESSERT	CLEMENTINES	BANANES	GALETTE DES ROIS	ENTREMET

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTRÉE	SALADE CESAR	POTAGE TOMATES VERMICELLE	BRICK DE LEGUMES	MACEDOINE DE LEGUMES 
PLAT	ESCALOPE DE VOLAILLE	CROQUE MONSIEUR  	OMELETTE NATURE	ENCORNETS PERSILLES
LÉGUMES	LENTILLES 	SALADE	CAROTTES CREMEES	BLE
FROMAGE				EMMENTAL
DESSERT	CREME DESSERT	POMMES	RIZ AU LAIT 	SALADE DE FRUITS

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) 