



Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement
Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

yaourts circuit court

Ferme de la Fayaudrie

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio



2025

MENU VEGETARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 3 au 07 février	<p>potage de légumes pâtes sauce tomate gruyère fromage fruit de saison</p>	<p>carottes râpées poulet tandoori haricots verts fromage yaourt</p>	<p>salade Parisienne brandade de poisson salade fromage crêpes</p> 	<p>salade noix mimolette rôti de porc mogettes fromage fruit de saison</p>
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 10 au 14 février	<p>salade composée chou fleur sauce aurore œufs durs fromage fruit de saison</p>	<p>radis beurre carbonade flamande pomme de terre vapeur fromage riz au lait</p>	<p>potage de légumes lasagnes saumon épinard fromage compote</p>	 <p>samossa poulet rougail saucisses riz salade de fruits exotiques</p>
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 17 au 21 février	<p>soupe de petits pois pané de blé épinards salade fromage fromage blanc coulis</p>	<p>pâté marmite paupiettes carottes fromage fruit de saison</p>	<p>JOYEUX ANNIVERSAIRE taboulé poisson pané duo de légumes fromage brownie</p> 	<p>potage vermicelle pot au feu et ses légumes fromage compote</p>
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
du 24 février au 8 mars	 <p>BONNES VACANCES</p>			