



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

2025

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

MENU VEGETARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 05 au 09 mai	carottes râpées pané de blé aux épinards salade fromage fruit de saison	radis beurre sauté de dinde aux champignons haricots verts fromage compote		tomates basilic mozza pâtes à la carbonara salade fromage yaourt
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 12 au 16 mai	concombres à la crème omelette aux herbes salade fromage génoise aux pommes	sardine à l'huile porc à la moutarde coquillettes fromage glace	salade d'endives poisson pané duo de légumes fromage fruit de saison	taboulé saucisses lentilles fromage compote
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 19 au 23 mai	salade pommes de terre ravioles ricotta épinard salade fromage fruit de saison	 POITOU CHARENTE salade de chèvre chaud poulet à la poitevine pommes vapeur fromage grimolle	salade composée poisson sauce poivron courgettes fromage fruit de saison	saucisson à l'ail bœuf marenge carottes fromage yaourt
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 26 au 30 mai	céleri rémoulade spaghettis bolo végétarien salade fromage crème chocolat	 JOYEUX ANNIVERSAIRE melon jambon braisé ratatouille fromage brownie		
	lundi	mardi	jeudi	vendredi