



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 2 au 6 juin	carottes râpées omelette au fromage salade fromage fruit de saison	salade composée jambon braisé courgettes fromage compote	radis beurre poisson pané ratatouille fromage glace	melon parmentier patate douce salade fromage roulé nutella
Semaine du 9 au 13 juin	pastèque clafouti chèvre courgettes salade fromage crème chocolat	 mardi BELGIQUE salade d'endives carbonnade flamande fromage gaufre chantilly	salade de pâtes surimi poisson crème poivron haricots verts fromage fruit de saison	concombre à la crème paupiette SCE tomates coquillettes fromage yaourt
Semaine du 16 au 20 juin	melon ravioles ricotta épinards fromage fruit de saison	salade verte mimolette poulet au jus petits pois fromage petits suisse aux fruits	taboulé brandade de poisson salade fromage glace	haricots verts vinaigrette saucisses pois cassés fromage riz au lait
Semaine du 23 au 27 juin	salade de tomates spaghettis bolo végétarienne fromage fruit de saison	melon hamburger frites fromage glace	salade grecque filet de poisson beurre nantais carottes fromage compote	JOYEUX ANNIVERSAIRE saucisson à l'ail blanquette de veau riz fromage tarte amandine