



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



2025



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 1 au 5 septembre	carottes râpées pané de blé épinard salade fromage fruit de saison 	C'est la rentrée melon jambon braisé haricots verts fromage glace 	concombre au yaourt filet de poisson SCE poivrons riz fromage gâteau aux oranges	radis beurre filet de volaille au citron tomates provençales fromage yaourt
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 8 au 12 septembre	salade composée omelette pommes de terre salade fromage compote	ITALIE tomates mozza basilic spaghettis bolognaise fromage tiramisu 	melon poisson pané carottes fromage fruit de saison 	taboulé saucisses courgettes fromage glace
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 15 au 19 septembre	macédoine mayonnaise parmentier de lentilles salade fromage glace	mousse de betteraves poulet au jus haricots verts fromage pastèque 	salade au jambon poisson provençal coquillettes fromage fruit de saison 	melon rôti de porc épinards fromage yaourt
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 22 au 26 septembre	piémontaise veggio curry de légumes salade fromage fruit de saison 	tomates mimosa lasagnes salade fromage glace	pâté marmite cornichons poisson au beurre Nantais pommes vapeur fromage fruit de saison	JOYEUX ANNIVERSAIRE melon paupiettes petits pois fromage brownie 