



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 29 septembre au 3 octobre | <p>carottes râpées pané de blé épinard salade fromage brownies</p>  | <p>salade composée sauté de dinde à la crème haricots verts fromage fruit de saison</p>  | <p>melon filet de poisson aux agrumes semoule fromage crème chocolat</p>  | <p>salade coleslaw hachis parmentier salade fromage yaourt</p> |
| | lundi | mardi | jeudi | vendredi |
| Semaine du 6 au 10 octobre | <p>cake féta et légumes pâtes sauce tomate fromage fruit de saison</p> | <p> INDE  velouté courgettes curcuma poulet tandoori riz fromage blanc à la mangue</p>   | <p>macédoine mayonnaise poisson SCE poivron haricots verts fromage gâteau au miel</p>  | <p>salade de surimi saucisses lentilles fromage fruit de saison</p> |
| | lundi | mardi | jeudi | vendredi |
| Semaine du 13 au 17 octobre | <p>carottes râpées omelette pommes de terre emmental salade fromage riz au lait</p> | <p>tarte fine tomates échalotes rôti de porc flageolets fromage compote</p>  | <p>soupe de légumes brandade de poisson salade fromage yaourt</p> | <p>JOYEUX ANNIVERSAIRE pâté marmite bourguignon carottes fromage crumble aux pommes</p>   |



Vacances d'automne

