



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

Forme de la Fayandrie

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 01 au 05 DECEMBRE	<p>JOYEUX ANNIVERSAIRE</p> <p>piémontaise veggie gratin d'épinards œuf dur fromage gâteau au miel</p>	<p>potage de légumes poulet au jus haricots verts fromage fruit de saison</p>	<p>pâté marmite cornichon filet de poisson trio de légumes fromage fruit de saison</p>	<p>carottes râpées blanquette de veau pommes de terre fromage fromage blanc coulis</p>
Semaine du 08 au 12 DECEMBRE	<p>taboulé crozets à la betternut fromage compote</p>	<p>USA</p> <p>salade César Wings de poulet wedges fromage brownies</p>	<p>salade coleslaw poisson beurre nantais riz fromage fruit de saison</p>	<p>chou fleur vinaigrette boudins blancs aux pommes fromage yaourt</p>
Semaine du 15 au 19 DECEMBRE	<p>céleri remoulade omelette aux fines herbes salade fromage riz au lait</p>	<p>soupe aux vermicelles petit salé et ses légumes fromage fruit de saison</p>	<p>saucisson à l'ail brandade salade fromage fruit de saison</p>	<p>repas de Noël</p> <p>Joyeux Noël</p>