



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 Fagaudrie

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio

Cuisine du Chef

2026

MENU VEGETARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 01 au 2 février	salade de lentilles pané de blé aux épinards salade fromage compote	potage St germain sauté dinde coco curry haricots verts fromage fruit de saison	 salade noix mimolette poisson pané carottes fromage crêpes 	cèleri rémoulade rôti de porc mogettes fromage yaourt
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 9 au 13 février	BONNES VACANCES			
Semaine du 16 au 20 février	BONNES VACANCES			
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
du 23 au 27 février	carottes râpées parmentier de lentilles salade fromage fruit de saison	 pâté marmite paupiettes duo de légumes fromage brownie  	salade de mache betteraves pavé de poisson sauce citron riz fromage fromage blanc coulis	potage vermicelle pot au feu et ses légumes fromage compote