MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2026	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 Novembre 2026	Œuf mayonnaise Boulettes végées Coquillettes Yahourt nature	Maquereau à la tomate Rôti de volaille Poëllée de légumes Mousse chocolat blanc	Salade Marco Polo Jambon fumé Petits pois BIO Flan caramel	Saucison à l'ail - beurre Poisson frais Pomme de terre vapeur Fromage BIO - banane
Du 09 au 13 Novembre 2026	Paté de foie Acras de morue Riz BIO Les 2 vaches BIO	Salade jambon maïs croûtons Saucisse fumée Potée au chou Compote	Macédoine Feuilleté Dubary Salade Beignet chocolat	Céleri rémoulade - thon Bœuf Carottes Fromage blanc aux fruits
Du 16 au 20 Novembre 2026	Rillette cornichon Filet de lieu Crozets de Savoie Liégeois	Carottes rapées Samoussa Poëllée de légumes Pâtisserie	Salade haricots verts BIO Poulet roti Frites Mousse à la fraise	Soupe à l'oignon Burgers potatoes Salade Petit suisse aux fruits
Du 23 au 27 Novembre 2026	Paté de campagne Filet de pesca pané Riz - ratatouille Donuts	Salade avocat maïs Cordon bleu Carottes à la crème Pomme	Taboulé Beignet de chou fleur curry Salade Tomme de Savoie - gâteau	Œuf mayonnaise ciboulette Rougail Saucisse Yahourt à boire

Nos fruits de saison : Fraises, Prunes, Pommes, Poires et Kiwi Producteurs Varennais et Villebernois

Nos P s Locaux et Artisans : Pain : Boulangerie Varennes-sur-Loire, Viande : Saucisse, Chair à Saucisse, Boudin noir : Jean-Marie Reffay

Viande : cervelas saucisson, sauté de porc, lardons..... : Charcuterie Gourdon

Tous nos Légumes : Potimarrons, Panais, Tomates, Salades, Carottes, Pommes de Terre, Choux Blanc, Courgettes, Oignons, Radis sont issus de Producteurs Varennais et Allonnais

MENU ou PRODUIT BIO **MENU VEGETARIEN**