

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

2026	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 01 au 04 Septembre 2026	VACANCES	Taboulé maison Cordon Bleu Haricots verts BIO Yaourt aux fruits	Tomates fête Crousti fromage Salade Fromage- FRUIT	Pastèque Mix chair à saucisse Courgettes riz Glace
Du 07 au 11 Septembre 2026	Rillettes cornichon Filet de cabillaud Chou romanesco Les 2 Vaches BIO	Melon Tajine de volaille Beignet chocolat	Rillettes de maquereau Jambon fumé braisé Frites ketchup Glace	Tomates croûtons maïs Lasagne végété Fromage - FRUIT
Du 14 au 18 Septembre 2026	Saucisson à l'ail Pesca de colin Ratatouille BIO Mousse framboise	Pastèque Boulettes bœuf tomate BIO Coquillettes au beurre BIO Glace	Duo tomates concombres Chili végété maison fromage BIO - FRUIT	Oeuf mayo ciboulette Steak haché Galettes de pommes de terre Chocolat liégeois
Du 21 au 25 Septembre 2026	Jambon beurre Beignet de calamar sauce tartare Ebly légumes croquants Petit suisse aux fruits	Melon Pennes crème de ciboulette Tomates courgettes Fromage BIO - petit gâteau	Lentilles-saucisses fumées Paëlla Pastèque	Tomates fête Travers de porc à la citronnelle Mogettes IGP France Glace



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

Nos Produits 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