

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 22 AU 25 AVRIL 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
ENTRÉE		SALADE VENDEENNE	CELERI REMOULADE ALLEGE	SALADE CESAR
PLAT		TAJINE D'AGNEAU	PIZZA AUX FROMAGES	FILET DE POISSON MEUNIERE
LÉGUMES		SEMOULE		POELEE DE LEGUMES 
FROMAGE		FROMAGE	SALADE VERTE	FROMAGE
DESSERT		FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	FRUITS

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 2 MAI

	LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
ENTRÉE	SAUCISSON SEC 	CAROTTES RAPEES A LA FETA		RADIS BEURRE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE DINDE 		THON A LA PROVENCALE
LÉGUMES	BLE	BROCOLIS 		PDT VAPEUR 
FROMAGE	FROMAGE			
DESSERT	POMMES	CREME DESSERT VANILLE 		COMPOTE DE FRUITS 

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)  
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)   
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 