

MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 25	Tarte poireaux	Chou rouge
	Saucisse de strasbourg	Canneloni veggie   
	Lentille verte locale  	
	Petit suisse nature sucré	Rondelé nature
	Salade de fruit 	Crème vanille
Mardi 26	Duo tomate oeuf	Potage de légumes
	Paupiette de veau en sauce	Endive au jambon
	Pâte locale  Ferme du Chat Blanc  	*****
	Yaourt nature sucré	Chaussée aux moines
	Compote	Kiwi
Mercredi 27	Mousse de foie cornichon	Mâche
	Hachis parmentier de boeuf  	Nuggets plein filet poulet
	Batavia	Farfalles
	Kiri	Skyr
	Novly	Pomme
Jeudi 28	Carotte râpée vinaigrette	Jambon cru beurre
	Filet de lieu en sauce	Gésier confit pomme de terre
	Semoule bio   	
	Camembert	Yaourt nature
	Flan	Orange
Vendredi 29	Salade de pépinette (fromage, tomate, olive)	Quiche
	Omelette   	Cervelas obernois
	Ratatouille à l'huile d'olive *****	Pomme de terre vapeur locale  
	Banane	Pavé le brin
		Poire
Samedi 30	Pâté de tête vinaigrette	Endive emmental et noix
	Paupiette de poisson en sauce	Roulé au fromage
	Compotée d'aubergine	Riz pilaf *****
	Tomme noire	
	Salade de fruit 	Yaourt gourmand
Dimanche 31	Terrine avocat et crabe	Céleri rémoulade
	Sauté de dinde aux champignons	Lamelle kebab
	Gratin de brocolis et pomme de terre	Pomme sautée
	Saint agur	Fromage blanc sucré
	Pâtisserie	Fruit

Légende des pictogrammes :

 : Produit local
  : EARL des Varennes
  : Produit frais / de saison
  : Cuisine Végétarienne
 : Loi EGALIM
  : Du producteur au consommateur
  : Ferme du chat blanc
  : Fait Maison
 : Viande bovine Française
  : Agriculture Biologique