MENU
Du 26/02/2024 au 03/03/2024

MENU SANS PORC

	MIDI	SOIR
Lundi 26	Carotte râpée et maïs	Terrine de poisson
	Sauté de boeuf provençale	Cappelletti bio
	Pomme de terre vapeur locale	Mâches
	Chanteneige	Bleu
	Crème vanille	Salade de fruits
Mardi 27	Batavia	Maquereau moutarde
	Brandade de morue	Chou-farci
	******	Semoule
	Tomme	Skyr
	Mousse chocolat	Pomme
Mercredi 28	Concombre à la crème	Salade de blé provençale
	Spaghetti bolognaise	Fricadelle de boeuf en sauce
	******	Carotte au jus
	Emmental	Chèvre
	Yaourt aromatisé	Banane
Jeudi 29	(batavia) mimolette, noix	Terrine de légumes
	Sauté de volaille	Galette de quinoa à la provençale
	Lentille verte locale	Purée de courgette
	P'tit louis	Petit suisse
	Compote pomme fraise	Kiwi
Vendredi 01	Thon mayonnaise	Tomate vinaigrette
	Gratin de pâtes aux légumes	Cuisse de pintade en sauce
	******	Patate douce rôtie
	Fromage blanc	Gouda
	Pomme bio	Cocktail de fruit
Samedi 02	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
	Dos de colin sauce ciboulette	Tortellini au fromage aop
	Courgette sautée	******
	Brie	Cantadou
	Riz au lait	Poire
Dimanche 03	******	Feuilleté
	Fish burger	Boulette de boeuf en sauce
	Petits pois et carotte	Ratatouille à l'huile d'olive
	Fourme d'ambert aop	Saint nectaire aop
	Pâtisserie	Pomme

Légende des pictogrammes :

: EARL des Varennes : Du producteur au consommateur : Agriculture Biologique : Ferme du chat blanc : Loi EGALIM