



Restauration Scolaire

Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



NOVEMBRE 2021



Semaine des céréales



Lundi 8 novembre

Salade verte

Lasagnes au thon locale

Tomme blanche
Chocolat liégeois

Mardi 9 novembre

Taboulé de boulgour

Blanc de poulet  sauce
moutarde
Chou vert BIO braisé


Yaourt fraise BIO (Franchesse)
Banane

Jeudi 11 novembre



Vendredi 12 novembre


Velouté de **courgettes BIO**

Haricots rouges sauce tomate
aux poivrons
Rizotto de Camargue 

Emmental
Clémentine

Lundi 15 novembre

Betteraves rouges/thon

Sauté de porc 
Pâtes coquillettes

Petit suisse
Pomme cuite à la cannelle

Mardi 16 novembre

Endives/noix


Parmentier de lentilles BIO

Chambrille
Clémentine


Jeudi 18 novembre


Potage tomates

Filet de poisson beurre persillé
Pommes de terre noisette

Reblochon 
camembert (maternelle)
Tarte chocolat

Vendredi 19 novembre


Salade de riz Camargue 

Rosbif de Bourgogne 
Sauce forestière/Haricots verts

Yaourt nature (Neuvy/Loire)
Pomme locale (La charité)

Lundi 22 novembre

Salade de blé

Filet de dinde au jus 
Choux fleurs à la crème

Fromage blanc BIO (ferme du Creuzet)
Fromage blanc (maternelle)
Banane

Mardi 23 novembre

Salade verte

Aligot 

Yaourt nature BIO
Kiwi

Jeudi 25 novembre

Salade pomme de terre/thon

Jambon braisé
Carottes braisées

Coulommiers
Clémentine

Vendredi 26 novembre


Potage **courge BIO**


Filet de poisson meunière
Petits pois

Comté BIO
Tarte pommes Maison

Lundi 29 novembre

Saucisson cuit

Emincé de poulet 
Purée de pdt-courgettes

Saint Nectaire 
Pomme BIO (St Pierre le Moutier)

Mardi 30 novembre

Carottes râpées/raisins secs

Steak haché au jus
Pommes de terre boulangère

Brie
Pamplemousse

Jeudi 2 décembre


Potage Dubarry

Filet de poisson sauce tomate
Semoule BIO complète

Chavroux
Compote p-banane

Vendredi 3 décembre

Haricots blancs en salade

Omelette à l'emmental 
Confit de ratatouille

Yaourt nature
Ananas au sirop

La loi n° 2018-938, « loi Egalim », prévoit que les services de restauration scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu alternatif. Ce menu peut être composé de protéines animales (œuf, lait) ou végétales