

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE VERRUYES

2022	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 16/01/2023 Au 20/01/2023	Assiette de charcuterie Quiche aux poireaux (90%) Salade	Carottes rapées Parmentier de poissons (50%)	Potage Emincé de lapin Champignons Fromage (50%) Clémentine	C'houx blanc lardons/gruyère (60%) Cuisse de poulet Pâtes Crème (50%)
	Fruit Pomme de terre - thon (50%) Steack haché Choux de bruxelle Fromage (50%) Fruit	Petit suisse Radis noir rapé Œufs dur Epinards Yaourt	Macédoine Lasagne (50%) Salade Fruit	Potage Blanquette de veau Blé Fromage (50%) Fruit
Du 23/01/2023 Au 27/01/2023				
	Salade composée (50%) Saucisse Lentilles Fromage blanc	Potage Poisson Riz Fromage (50%) Clémentine	Champignons à la crème Bourguignon Pommes de terre vapeur Crêpes au sucre (50%)	Duo céleri / carottes Escalope de poulet Frites Compotes
Du 30/01/2023 Au 03/02/2023				

Liste des producteurs locaux

OEufs de poule bio	FAZI BIO (G. FAZILLEAU)	SAINT-MARC-LA-LANDE
FROMAGE DE CHEVRE	LA BONDE DE GÂTINE	VERRUYES
YAOURTS / CRÈME FRAÎCHE BEURRE / LAIT	LAITERIE PAMPLIE	PAMPLIE
PRODUITS MARAÎCHERS	Thibault RAYNAUD - bio Patrick ROBIN - bio LES JARDINS DE PILLEMIL	VERRUYES (St Rémy) VERRUYES (La Gaufraine) SAINT-GEORGES-DE-NOISNE
FRUITS / POMMES - POIRES	Bruno GIBAUD	VERRUYES (La Mussoière)
SEL	SEL DE GUERANDE	SEL DE GUERANDE