

MENUS

SEMAINE DU 23 AU 27 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p> Spaghetti bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	<p> 100% végétarien</p> <p>Duo de céleri et carottes </p> <p> Gratin de chou-fleur et pomme de terre </p> <p>Fromage</p> <p>Banane</p>	<p>Radis/beurre</p> <p> Chipolatas</p> <p> Lentille/carotte</p> <p> Entremet</p>	<p></p>	<p></p>

Commune de VAL-AU-PERCHE : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de situations exceptionnelles



ECOLES DE VAL-AU PERCHE :

André Barbet (Le Theil-Sur-Huisne)

Jean et Marcelle Etournay (Mâle)

Louis Dubruel (La Rouge)

Toute l'année, des préparations culinaires sont à base de :

- Pommes de terre bio (Mme Rouillé, la ferme des deux Lys à Mâle)
- Lait Pur Perche (Mme Suzanne, Belforêt-en-Perche)
- Farine Bio (GAEC de la ferme, Brunelles)

Les viandes et les charcuteries servies proviennent principalement de :

- La boucherie de la Vallée, le Theil/Huisne
- Mil Perche (association de producteurs locaux)