















MENUS

SEMAINE DU 09 AU 13 JANVIER

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|
|  | | | | |
|  Potage butternut Chili sin carné Fromage  Pomme |  Céleri rémoulade  Navarin d'agneau Flageolets  Yaourt |  Salade coleslaw  Rôti de porc (volaille)  Lentilles  Crème aux œufs au caramel | Haricots verts vinaigrette  Sauté de dinde au curry Frites Fromage Poire |  Salade du sportif (coquille, carotte, poivron Et emmental) Poisson pané Épinards à la crème Petits suisses au chocolat |

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



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

- Pomme de terre BIO (Mâle, Saint Germain de la Coudre, Nocé)
- Lait Pur Perche (Mme Suzanne, Belforêt-en-Perche)
- Farine Bio du Perche

Les viandes et les charcuteries servies proviennent principalement de :

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

ECOLES DE VAL-AU PERCHE :

André Barbet (Le Theil-Sur-Huisne)

Jean et Marcelle Etournay (Mâle)

Louis Dubruel (La Rouge)