



















MENUS

SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Strasbourgeoise  (Pomme de terre, saucisse, cornichons)</p> <p> Émincé de bœuf</p> <p> Carottes vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Clémentine</p>	<p> 100% végétarien</p> <p> Betteraves -maïs</p> <p> Quiche aux fromages</p> <p>Salade</p> <p> Semoule au lait</p>	<p> Carottes râpées</p> <p> Sauté de dinde à l'ancienne</p> <p> Riz</p> <p> Fromage Blanc</p>	<p>Potage tomate/vermicelle</p> <p>Poisson de mer</p> <p> Brocolis  Pomme de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de mâche et surimi</p> <p> Veau marengo</p> <p> Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p> Compote maison</p>

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)