



# MENUS

## SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade du chef (Blé, poivron, petits pois, maïs)</p> <p>  Bœuf bourguignon</p> <p> Carottes  Champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Orange</p>	<p>Rillette (Rillette de poisson)</p> <p> Cuisse de poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit suisse</p> <p>  Compote maison</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Épinards  Semoule</p> <p> Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p> 100% végétarien</p> <p> Betteraves  Œufs durs</p> <p> Pâtes à la sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Poire</p>	<p> SAVEURS CRÉOLES</p> <p>Velouté de patates douces</p> <p>Rougail saucisse </p> <p> Riz</p> <p>Fromage</p> <p>  Gâteau créole</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)