

Menus du restaurant scolaire de VAIGES du 24/02 au 21/03/2025

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 24 AU 28/02/25	Potage tomates Rôti de porc Pates Entremet choc	Carottes râpées Chipolatas Flageolets Yaourts	Potage Hachis parmentier Salade Fruits	Friands Poisson sauce hollandaise Garniture de légumes Compote bio
Semaine du 3 AU 7/03/25	Potage bio Rôti de bœuf Coquillettes Fromage Fruits	Salade (riz thon mais) Boules bœuf Ratatouille Petits suisses	Potage tomates Poulet Frites Riz au lait	Pizza Sauté de dinde Purée de panais Fromage Fruits
Semaine du 10 AU 14/03/2025	Salade betterave mais Émincé de porc Semoule Entremet beurre salé	Potage tomates Escalope de dinde Duo carotte Yaourts naturels	Radis beurre Tartiflette Salade Compote bio	Salade maïs tomate thon Truite de Parné Sauce beurre blanc Julienne de légumes Danette chocolat noisette
Semaine du 17 AU 21/03/25	Carottes râpées Aiguillettes de poulet Semoule Crème chocolat	Potage bio Chipolatas Purée Fromage Fruits	Wraps (Salade fromage jambon mayo) Lasagnes maison Salade Fromage Mousse choc maison	Rillettes Poisson Julienne légumes Fromage Éclair



Tous les plats sont cuisinés sur place.

Viande de bœuf d'origine française.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés, pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Le fromage est donné aux enfants qui le souhaitent (pas d'obligation de le prendre, ceci pour pallier aux enfants qui n'aiment pas le désert, pour un apport en laitage),