



Restauration Scolaire

Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



MAI 2026



LUNDI 4 MAI

Taboulé

Omelette

Salade verte aux croûtons

Camembert

Banane



MARDI 5 MAI

Salade riz  Camargue niçoise (sans thon)

Filet de poisson  sauce Hollandaise

Carottes braisées 

Comté    

Poire Guyot

JEUDI 7 MAI

Choux fleurs  vinaigrette - thon

Rôti de porc  au jus
Pommes de terre boulangère

Yaourt  brassé fraise

Pomme cuite au caramel

VENDREDI 8 MAI



LUNDI 11 MAI

Radis beurre

Lasagnes aux légumes



Vache qui rit



Compote pomme-passion

MARDI 12 MAI

Friand fromage

Steak haché bœuf sauce tomate

Haricots verts 

Saint Nectaire  

Banane



JEUDI 14 MAI



VENDREDI 15 MAI




LUNDI 18 MAI

Betteraves rouges

Emincé de poulet  basquaise

Pommes de terre rôties

Yaourt aux fruits

Banane 

MARDI 19 MAI

Saucisson à l'ail

Filet de poisson  sauce crustacés

Brocolis 

Fromage Le Nivernais   

Camembert (mater.)

Gâteau de semoule au caramel

JEUDI 21 MAI

Macédoine de légumes fromagère

Crêpe emmental mozzarella

Salade mélange

Brie

Compote pomme-ananas

VENDREDI 22 MAI

Concombres en salade

Rosbif 

Pâtes Coquillettes  sauce tomate

Mimolette

Soupe de fraises

LUNDI 25 MAI




MARDI 26 MAI

Salade verte

Cannellonis

Saint Morêt

Mousse au chocolat 


JEUDI 28 MAI

Salade de pommes de terre

Chipolatas - merguez

Choux fleurs 

Fromage blanc  

Banane 

VENDREDI 29 MAI

Melon

Moules à la crème


Semoule complet 

Yaourt à boire fraise

Compote pomme



 Bleu Blanc Cœur  Agriculture Biologique  Appellation d'Origine Contrôlée  Local  Appellation d'Origine Protégée  Produit fermier

 Identification Géographique Protégée  MSC  Haute Valeur Environnementale  produit subventionné par l'aide de l'UE  Label Rouge

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.