











Semaine du 20 au 24 janvier 2025 ECOLES d'EPERNON S4



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Carottes râpées Vinaigrette du terroir</p>	<p>Salade Rochelle (céleri, salade, radis, pomme, ananas)</p>	<p>Potage de légumes "maison"</p> 	 <p><b>Repas végétarien</b> Friand au fromage</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p>
<p>Cordon bleu</p>	<p>Poisson meunière sauce tartare</p>	<p>Rougail de saucisse S.porc: Saucisse de volaille</p>	<p>Sauce aux légumes (lentilles, courgette...)</p>	<p>Tartiflette maison S.p: Tartiflette à la dinde</p>
<p>Printanière de légumes</p>	<p>Purée de carottes</p>	<p>Riz </p>	<p>Coquillettes</p>	
<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>
 <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> 	 <p>Crêpe au sucre</p>	 <p>Brownies et crème anglaise</p>	<p>Compote pommes fraises</p> 



Accompagné de Pain Bio fabriqué par un boulanger d'Epernon. Une bonne partie des fruits et légumes sont cultivés au Boullay thierry.