




RESTAURATION

Menus du lundi 29 au mercredi 31 août 2022

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Semaine 35	Lundi 29 août	Mardi 30 août	Mercredi 31 août
	<p>Radis et beurre</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio semi-complète</p> <p>Edam</p> <p>Nectarine</p>	<p>Pastèque</p> <p>Dos de cabillaud au beurre blanc</p> <p>Epinards à la béchamel et pommes de terre</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Prune</p>	<p>Tomates cerise</p> <p>Salade de pommes de terre-œuf et mimolette</p> <p>Crème de gruyère Bio</p> <p>Eclair au chocolat</p>
GOÛTERS	Pain - beurre et confiture	Brioche tranchée et barre de chocolat	Banane et lait chocolaté



Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : semoule , crème de gruyère



Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France

