









RESTAURATION



Menus du lundi 08 juillet 2024 au vendredi 12 juillet 2024

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

Semaine 28	Lundi 08 juillet	Mardi 09 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
 	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de bœuf massalé</p> <p>Duo de choux-fleurs et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pêche blanche</p>	<p>Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet sauce normande</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantal</p> <p> Nectarine</p>	<p>Mâche et mimolette</p> <p>Riz BIO cantonnais (sans jambon)</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p> Abricot</p>	<p>Melon</p> <p>Jambon BIO</p> <p>Pommes de terre rissolées et ketchup</p> <p> Crème dessert à la vanille</p> <p>Biscuit</p>	<p>Taboulé de boulghour BIO</p> <p>Poisson frais sauce au beurre blanc </p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Prune rouge</p>
Goûter	Pain, beurre et confiture	Yaourt BIO sucré et moelleux nature	Baguette et confiture	Banane et jus d'orange	Brioche tranchée et lait grenadine

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : radis, beurre, bœuf, choux-fleurs, pommes de terre, coulommiers, pêche blanche, concombre, yaourt sucré, riz cantonnais, fromage blanc, jambon, taboulé de boulghour, Vache qui rit

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

Crème dessert à la vanille

Nectarine, abricot

Poisson frais

