








RESTAURATION

Menus du lundi 15 juillet 2024 au vendredi 19 juillet 2024

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



Semaine 29	Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
 	<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Tortis BIO au pistou</p> <p>Fromage râpé BIO</p> <p>Pêche plate </p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Biscuit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de veau à la marocaine</p> <p>Carottes Vichy BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Eclair au chocolat</p>	 Radis et beurre <p>Rôti de dinde</p> <p>Céréalières à l'indienne</p> <p>Mi-chèvre</p>  Yaourt nature sucré	<p>Melon</p> <p>Brandade de poisson maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt BIO au citron</p>
Goûter	Céréales au chocolat et lait	Pain, beurre et chocolat	Quatre-quarts au fromage blanc et fruit	Baguette et Vache qui rit BIO	BN et jus d'orange

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : tortis au pistou, fromage râpé, tomates, chipolatas, gratin de courgettes, purée de fruits, biscuit, carottes Vichy, Vache qui rit, yaourt au citron



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



Yaourt nature sucré



Pêche plate, radis

