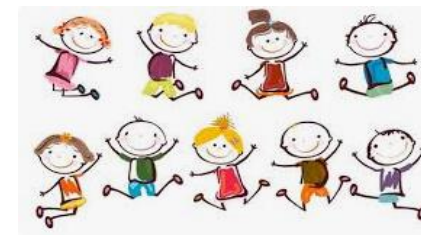








RESTAURATION



Menus du lundi 22 juillet 2024 au vendredi 26 juillet 2024

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

Semaine 30	Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
 	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Salade verte et maïs à la vinaigrette</p> <p>Penne à la bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Boulettes d'agneau et légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Abricots</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p> Rôti de porc</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt à la fraise </p>	<p>Melon</p> <p>Tortillas maison</p> <p>Edam</p> <p>Tourteau fromager</p>	<p>Tomates BIO et fête</p> <p>Poisson frais à l'aïoli </p> <p>Légumes et pommes de terre BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Nectarine BIO</p>
Goûter	Brioche tranchée et fromage blanc vanillé	Madeleine et yaourt nature sucré BIO	Banane et lait grenadine	Quatre-quarts et fruit	Pain, beurre et lait chocolaté

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : salade verte, penne, fromage râpé, crème dessert à la vanille, semoule, Vache qui rit, yaourt nature sucré, tomates, légumes, pommes de terre, camembert, nectarine

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

Rôti de porc, yaourt à la fraise

Poisson frais

