







RESTAURATION

Menus du lundi 29 juillet 2024 au vendredi 02 août 2024

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



Semaine 31	Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 01 août	Vendredi 02 août
 	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille à la sauce tomate et mozzarella</p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>St Nectaire</p> <p>Pêche plate</p>	<p>Melon</p> <p>Dahl de lentilles BIO</p> <p>Riz thaï BIO</p> <p> Yaourt nature et confiture BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>St Paulin</p> <p>Nectarine</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Carottes BIO et céleri BIO</p> <p>Assiette anglaise</p> <p>Galettes de pommes de terre</p> <p>Brie BIO</p> <p>Tarte normande</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Poisson frais sauce mikado </p> <p>Courgettes au curry</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Abricots</p>
Goûter	Fromage blanc BIO et cookies au chocolat	Baguette, beurre et chocolat	Céréales et lait	Fruit et lait à la menthe	Croissant et jus d'orange

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : betteraves, fromage blanc, lentilles, riz thaï, confiture, carottes, céleri, brie, salade piémontaise, courgettes, fromage frais sucré, abricots

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

Yaourt nature

Pêche plate, nectarine

Poisson frais

