










RESTAURATION

Menus du lundi 5 août 2024 au vendredi 9 août 2024

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



Semaine 32	Lundi 05 août	Mardi 06 août	Mercredi 07 août	Jeudi 08 août	Vendredi 09 août
 	<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>Poisson meunière et citron</p> <p>pommes de terre sautées en rondelles</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 Ty producteur</p> <p>Purée de carottes</p> <p> Crème dessert à la vanille</p> <p>Biscuit</p>	<p>Taboulé de boulgour 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	Lait grenadine et brioche tranchée

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, taboulé de boulgour, Vache qui rit

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

Jambon Ty producteur, crème dessert à la vanille

Nectarine, abricot

Poisson frais

