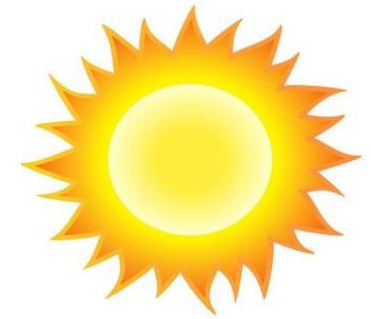




RESTAURATION



Menus du lundi 26 juillet au vendredi 30 juillet 2021

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

Semaine 30	Lundi 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet
	Salade verte et maïs	Tomates et féta	Carottes rapées bio	Taboulé maison	Melon
	Sauté de volaille forestière	Couscous végétarien	Filet de poisson sauce Aurore	Bœuf massalé	Assiette Anglaise
	Petits pois à la française	Saint Nectaire	Chou fleur bio chapelure	Carottes Vichy bio	Pommes noisettes
	Emmental bio	Purée de poires	Yaourt bulgare nature sucré	Vache qui rit bio	Salade
	Pêche plate		Banane	Nectarine	Tarte aux fruits

Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique en vert : emmental, carottes rapées, chou-fleur, vache qui rit, carottes vichy



Filière Bleu Blanc Cœur



Origine France : bœuf



Poisson du port de pêche de Kéroman

