









RESTAURATION

Menus du lundi 17 juin 2024 au vendredi 21 juin 2024

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



Semaine 25	Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
 	 Betteraves à la vinaigrette Sauté de porc sauce aux agrumes  Patatoes au paprika  Yaourt aromatisé à la vanille	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; text-align: center; color: green; font-weight: bold;">LE TOUT BIO</div> Carottes râpées à la vinaigrette Parmentier de lentilles (sans viande) Brie Fruit	Avocat Carbonade de bœuf BIO Duo de choux-fleurs BIO et pommes de terre BIO Brownies et crème anglaise	Pastèque Noisettes de poulet Riz jaune BIO Cantal Ananas frais	Taboulé Poisson frais sauce normande  Epinards à la béchamel et pommes de terre Fraises et chantilly

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : carottes râpées, lentilles, brie, fruit, bœuf, choux-fleurs, pommes de terre, riz

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

porc, yaourt aromatisé à la vanille

Betteraves

poisson frais



L'avocat est un fruit vert qui pousse sur un arbre appelé avocatier.

Il a une peau verte et rugueuse, et à l'intérieur sa chair est douce et crémeuse car riche en graisses.

Il peut se savourer nature, en vinaigrette ou avec un jus de citron.

