

Menus du 16 au 20 octobre 2017

LUNDI

Salade d'endives

Sauté de porc bio 

Pané bio/Riz/Champignons
sauce tomate bio 

Fromage

Kiwi sur crème anglaise

MARDI

Salade verte et lardons

Sauté de veau* bio à la crème bio 

Pommes de terre/Carottes bio
Navets bio/Potiron bio 

Fromage

Yaourt à boire bio 

JEUDI

Salade de concombre

Sauté de bœuf* bio 

Pommes de terre bio
et flageolets 

Fromage

barre glacée

VENDREDI

Sardines

Poisson pané

Pâtes et haricots verts

Fromage

Banane

* viande d'origine française

Légende :

produits laitiers - aliments protidiques - aliments glucidiques - aliments gras - fruits ou légumes cuits - fruits ou légumes crus - produits sucrés

Fournisseurs :

Boucherie : Chaulieu Couville (viandes locales d'origine française) - Fruits et légumes : La Dame aux fruits - pain : Boulangerie-Pâtisserie LEHAUT Bricquebec - Epicerie : Ets Blin - Produits frais et surgelés : Pomona

Fournisseurs produits bio  :

Viande : Gaec de la Forge Bricquebosq - Légumes : Jardin de la Vieille Ecole Tollevast - Fruits : Ferme de la Maison Neuve St Aubin les Préaux - Produits laitiers : La Ferme des Douces Prairies Le Theil - Epicerie : Interbio