

Menus du 3 au 7 juillet 2017

LUNDI

Salade de champignons

Sauté de veau* bio 

Blé bio/Carottes bio 

Fromage

Glace bio  /chantilly

MARDI

Salade de tomates grappes

Sauté de porc bio 

Pommes de terre bio/bulgour bio 
champignons

Fromage

Crème au chocolat

JEUDI

Sardines

Rôti de dinde

Semoule de couscous/légumes

Fromage

Yaourt à boire à la fraise

VENDREDI

Maquereau

Jarret de porc

Riz/Frites

Fromage

Compote

* viande d'origine française

Légende :

produits laitiers - aliments protéiques - 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