

























Menus Scolaire NERAC











Du 01 au 05 Juin 2020



LE JOUR DU Végé


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	∞		  Laitue au maïs  	 Tarte aux courgettes et tomates
	Filet de colin pané et citron		  Boulette de bœuf aux olives  	  Pâtes penne à la Basque (Omelette, petits pois, sauce Basque)
FERIE	 Epinards béchamel et pommes de terre		 Riz créole 	
	Fromage frais sucré		  Camembert 	Tomme noire
	 Fruit de saison au choix		  Crème dessert chocolat 	 Fruit de saison au choix

ZOOM sur :


 Confectionné à la cuisine centrale	 Produits locaux circuits courts	 Agriculture Biologique	 Bœuf Race à viande	 Nouveauté
 Fromage AOC	 Origine France	 MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.	 Viandes Label Rouge	 Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine


La route des producteurs locaux et bio



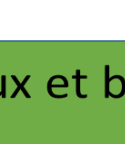
La route des producteurs




La route des producteurs



La route des producteurs



La route des producteurs



La route des producteurs

