



elior®

VILLE DE VILLENEUVE LA GARENNE

MENU



Repas de fin
d'année



	Lundi 24 juin 2019	Mardi 25 juin 2019	Mercredi 26 juin 2019	Judi 27 juin 2019	Vendredi 28 juin 2019
	<p>Céleri vinaigrette BIO LOCAL Salade Coleslaw BIO LOCALE « façon maison »</p> <p>Omelette Jardinière de légumes</p> <p>Mimolette Fraidou</p> <p>Eclair au chocolat Eclair à la vanille</p>	<p>Sardine à l'huile Maquereau à la tomate</p> <p>Raviolis de Volaille</p> <p>Montboissier Tome noire</p> <p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf froid Purée de brocolis BIO</p> <p>Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse aux fruits BIO</p> <p>Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL</p>	<p>Menu élaboré par les enfants</p> <p>Salade verte BIO LOCALE et des d'emental BIO</p> <p>Elaboré par une classe de maternelle de Jean Moulin</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé LOCAL</p> <p>Poire et sauce chocolat</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de riz à la Niçoise (Riz, thon, tomates, olives, haricots verts)</p> <p>Fromage fondu Cotentin</p> <p>Mister freeze</p>
	PAIN BIO		PAIN BIO		PAIN BIO
	<p>Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait nature</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt nature sucré Fruit</p>	<p>Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature</p>	<p>Baguette Petit moulé nature Fruit de saison</p>	<p>Madeleine Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>

Produit
circuit-court
ou local

Recette « façon
maison »

Label Rouge

Innovation
culinaire

Produit issu de
l'AGB

Vlande Bovine
Française