

Des plantes qui soignent et qui nourrissent

par Sylvie Gatineau et Marilyn Leneveu

Les pignatas

De R.Bouchet et B.Palissy



Les poteries mexicaines de R. Bouchet Avec l'atelier Campo



Les cactus de
R.Bouchet



L'arbre central

Décor des espaces verts



Les petits jardins

B.Palissy

R.Bouchet

G.Varennnes



Menu des restaurants scolaires semaine du 28 mai au 1 juin 2018

menu RESTAURANTS SCOLAIRES

DU LUNDI 28 MAI AU VENDREDI 01 JUIN 2018

LUNDI

- Concombre
- Sauté de porc BBC
- Deux haricots verts et beurre
- Comté AOP
- Salade tomates d'Antan, pomme et citron vert

MARDI

- Salade verte BIO et Edam
- Omelette à la ciboulette
- Pomme de terre
- Fruit frais

MERCREDI

- Guacamole et tortillas
- Chili con carne au bœuf BIO
- Fromage blanc aux oranges et basilic

JEUDI

- Macédoine à la mayonnaise
- Rôti de veau en croûte de persil
- Purée de potiron
- Yaourt nature sucré BIO

VENDREDI

- Betterave à la coriandre
- Poisson frais au cherigo
- Riz BIO jaune
- Mimolette
- Chou vanille

PAIN - LAIT BIO - SEL DE L'ILE DE RE

plantes qui soignent et nourrissent

* Origine France
** Poisson frais pêché en Atlantique NE
Légumes et fruits frais achetés dans le Grand Ouest - Autres légumes et fruits -> surgelés ou conserves
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

LA ROCHELLE

Remerciements

- À Stéphane Puaud pour son aide et son écoute
- Aux TAP de Bongraine, R.Bouchet, G.Varennnes et B.Palissy pour leurs investissements
- À l'atelier Campo pour sa participation
- Au service des restaurants scolaires pour cette semaine de menus autour des plantes