

GAVRELLE SALLE DES FETES t 18
Du 23/06/2025 au 27/06/2025

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'huile d'olive
Émincé de porc local ^{Régional} - Sauce barbecue
 /Fricassée de poisson MSC ^{Produit labellisé} - Sauce barbecue
 Pommes de terre country
 Fruit de saison
 *

Mardi

Poulet, chorizo et **riz bio** façon paëlla ^{Bio} ^{Plat signature}
 /Poisson et riz **bio** façon paëlla ^{Bio}
Vache qui rit Bio ^{Bio}
 Fruit de saison
 *

Mercredi

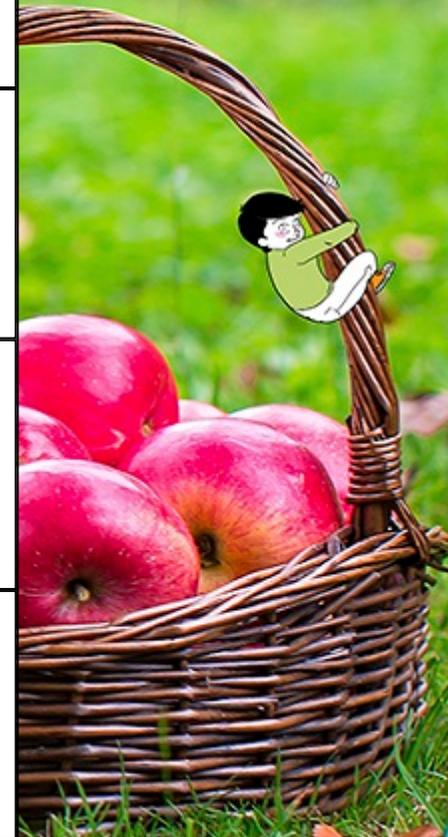
Jeudi

Laitue - Vinaigrette aux fines herbes
 Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio) ^{Bio}
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au pesto
 Beignets de calamars à la romaine
 Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive
 Gâteau des îles ananas coco du chef (**farine Bio**) ^{Bio}
 *

api



Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.