

<http://clg-henri-becquerel-avoine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article165>



Manger bio & local, c'est l'idéal

!

- Vie de l'établissement - La restauration -

Date de mise en ligne : jeudi 7 décembre 2023

Copyright © Collège Henri BECQUEREL - Avoine - Tous droits réservés

Jeudi 22 septembre 2022, de 12h à 13h, la cantine du collège propose un menu végétarien bio. Les parents de l'APE y sont conviés.

Entrées :

Taboulé de Millet à l'huile de cameline (Magalie Savaton et Pascal Tourneux)
Duo de mousse de Pois Cassé et Pois chiche (Karine Turquois et Magalie Savaton)
Tomates vinaigrette (Pascal Tourneux et Magalie Savaton)

Plat :

Bolognaise végétarienne et Pates (Karine Turquois, Pascal Tourneux et Biocoop)
Salade verte (Pascal Tourneux ? ou Biocoop)

Produit laitier :

Ste Maure de Touraine (ferme de la Rabinière)

Desserts : (Biocoop)

Gateau chocolat/betteraves
Carottes cake
Pommes fruits (Luc Rivry)

Merci à nos producteurs locaux et bio :

Pascal Tourneux : Maraicher
Magalie Savaton - La Tibiodaire : Millet + Huiles
Karine Turquois - Ferme du Joyeux Laboureur : Pois cassé
Mme Joubert - Ferme de la Rabinière : Fromages de chèvre
Luc Rivry - Histoire de Fruits : Pommes

Programme complet des animations en région Centre-Val de Loire du 3 septembre au 2 octobre 2022 :

<http://clg-henri-becquerel-avoine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-henri-becquerel-avoine/local/cache-vignettes/L52xH52/pdf-39070.png>

[Article de La Nouvelle République du 19/09/2022 >>>](#)