

<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 >>>](#)