















SEMAINE 2- Du 10 au 14 juin 2024

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p> Filet de colin meunière et citron</p> <p>Epinards BIO  à la béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet VF  sauce aux olives</p> <p>Polenta BIO </p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce tomate basilic</p> <p>Courgettes BIO  à la provençale et macaroni BIO</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de porc VF  sauce moutarde</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Pastèque BIO </p> <p>Riz BIO </p> <p>korma végétarien brunosé provençale et petits pois</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Fruit frais céréales et lait</p>
<p>Fruit frais pain et fromage frais tartare</p>	<p>Gaufre liégeoise jus de fruits et petit fromage frais nature</p>	<p>Marbré au chocolat lait aromatisé à la fraise fruit frais</p>	<p>Pain et chocolat purée de fruits et yaourt nature sucré</p>	



Viande française

Viande charolaise

Local

AOP et IGP

Issu de l'Agriculture Biologique



plat végétarien



Œufs plein air



Produit de la mer durable



Haute Valeur Environnementale
CE2: Certification environnementale Niveau 2



Label Rouge

