














SEMAINE 3- Du 17 au 21 juin 2024

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles BIO </p> <p>Sauté de bœuf VF au jus </p> <p>Courgettes BIO sautées </p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>	<p>Carottes râpées BIO et mais vinaigrette </p> <p>Nuggets au poulet</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre et madeleine </p> <p>***</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Omelette BIO </p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette </p> <p>Parmentier de colin d'Alaska </p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Crème saveur vanille</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Concombre BIO et dés de mimolette vinaigrette </p> <p>Jambon blanc S/P: Jambon de dinde</p> <p>Salade de riz BIO </p> <p>***</p> <p>Glace mister freeze</p>
Fruit frais galette aux céréales et lait au chocolat	Pain d'épices purée de fruits et petit fromage frais nature et sucre	Pain et fromage fondu samos Jus de fruits	Fruit frais BIO yaourt à boire et flibustier 	Yaourt nature sucré pain et pâte à tartiner et jus de fruits



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