














**SEMAINE 4- Du 24 au 28 juin 2024**

**REPAS MIDI**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	<b>Tomate BIO vinaigrette</b> 	<i>Repas froid</i> ***	<i>Repas froid</i> <b>Melon BIO</b> 	<i>Pain Spécial</i> ***
Pilon de poulet	Sauce aux épinards et bleu	Rôti de dinde VF et ketchup 	<b>Œuf dur BIO mayonnaise</b> 	 Pavé de colin sauce safranée
<b>Ratatouille BIO</b> 	<b>Penne BIO et emmental râpé</b> 	<b>Salade de tomate BIO et maïs BIO vinaigrette</b> 	Taboulé	Riz façon paella
***	Yaourt nature et confiture locale	 Mimolette	***	<b>Brie BIO</b> 
<b>Fougasse à la fleur d'orange BIO</b> 	***	<b>Purée de pommes BIO et madeleine</b> 	Mousse saveur chocolat	<b>Fruit frais BIO</b> 
Pain et bûche de lait mélange et fruit frais	Purée de fruits pain et chocolat et lait aromatisé à la fraise	Brioche aux pépites de chocolat jus de fruits et laitage individuel	Fruit frais pain au lait et confiture et petit fromage frais aromatisé aux fruits	Jus de fruits pain et beurre et fromage blanc sucré



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

