














**SEMAINE 2- Du 8 au 12 juillet 2024**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<p><b>Coleslaw BIO et dés de fromage</b> </p> <p>Filet de colin meunière et citron </p> <p><b>Piperade BIO</b> </p> <p>***</p> <p>Cake aux haricots blancs et myrtilles</p>	<p><i>Repas froid</i> <i>Pain Spécial</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc</p> <p><b>Taboulé BIO</b> </p> <p>Cantal AOP </p> <p><b>Melon BIO</b> </p>	<p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p>Pilon de poulet</p> <p><b>Petits pois BIO au jus</b> </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p>	<p>Guacamole et chips tortilla</p> <p>Sauce bolognaise </p> <p><b>Penne BIO et emmental râpé</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p><b>Salade de tomates BIO et feta vinaigrette</b> </p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p><b>Yaourt nature sucré BIO</b> </p> <p>***</p>
<b>GOÛTERS</b>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pain et confiture et fruit frais</p>	<p>Fromage frais sucré</p> <p>Gaufre liégeoise et purée de fruits</p>	<p>Purée de fruits</p> <p>Pain et fromage fondu vache qui rit</p>	<p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat et jus de fruits</p>	<p>Lait au chocolat</p> <p>Pain et pâte à tartiner et fruit frais</p>







Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air




AOP et IGP




Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



CE2: Certification Environnementale de Niveau



Aides UE à destination des écoles