























**SEMAINE 3- Du 15 au 19 juillet 2024**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Concombre vinaigrette  Saucisse de Strasbourg  <i>Saucisse de volaille</i> <b>Purée de pommes de terre BIO</b>  <b>Yaourt nature BIO et confiture LOCALE</b>  ***	<i>Repas froid</i> ***  Rôti de dinde VF  et ketchup  Salade grecque  <b>Brie BIO</b>   <b>Cake aux myrtilles BIO</b> 	<b>Pastèque BIO</b>   Sauce bolognaise au thon  <b>Torti BIO et emmental râpé</b>   Edam  Glace mister freeze Yaourt aromatisé	***  Sauce korma végétarien brunoise  provençale et petits pois  <b>Riz BIO et emmental râpé</b>   Petit fromage frais aromatisé aux fruits  <b>Fruit frais BIO</b> 	Pizza au fromage  Sauté de bœuf VF sauce au thym  <b>Carottes BIO au jus</b>   ***  <b>Fruit frais BIO</b> 
		Fromage blanc aromatisé  Muffin et jus de fruits	Pain et fromage fondu kiri	Crêpe sucrée et fruit frais	Pain et chocolat et jus de fruits	Fromage frais sucré Galette aux céréales Purée de fruits

 <p>Noa et Papille</p>	 Viande Française	 plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale
	 Viande charolaise	 Œufs plein air	 CE2: Certification Environnementale de Niveau
	 Issu de l'agriculture biologique	 AOP et IGP	 Aides UE à destination des écoles
	 Local	 Label Rouge	
	 Produit de la mer durable		