

Semaine 5 - Du 29 juillet au 2 août 2024

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cake courgettes et feta</p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce au pistou</p> <p><b>Petits pois et carottes BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Jus de fruits</p> <p>Pain et pâte à tartiner et yaourt nature sucré</p>	<p>***</p> <p>Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate</p> <p><b>Boulgour BIO</b> </p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Pain d'épices et purée de fruits</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Radis beurre</p> <p>Pilon de poulet aux herbes</p> <p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p><b>Yaourt nature BIO et sucre</b> </p> <p>***</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Pain et confiture et fruit frais</p>	<p>***</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p><b>Edam BIO</b> </p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Lait nature</p> <p>Gateau au chocolat et purée de fruits</p>	<p><b>Concombre BIO et mais BIO vinaigrette</b> </p> <p>Pizza reine</p> <p><b>Batavia BIO LOCALE vinaigrette</b> </p> <p>Fromage blanc saveur vanille</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Flibustier et jus de fruits</p>

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