

**SEMAINE 4- Du 23 au 27
septembre 2024**

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre BIO  sauce bulgare</p> <p>Sauté de dinde VF  sauce basquaise</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>***</p>	<p><i>Pain Spécial</i></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Gratin de coquillettes BIO  brocolis BIO et cheddar</p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Gaspacho</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Batavia BIO LOCALE  vinaigrette</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p>	<p>Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette</p> <p>Chipolatas <i>S/P: Saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO LOCAL </p>	<p>Taboulé BIO </p> <p>Colin d'Alaska  meunière et citron</p> <p>Epinards BIO  à la béchamel</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat</p>
Gâteau au chocolat fruits frais et yaourt nature	Beignet aux pommes fromage blanc sucré et purée de fruits	Pain et fromage fondu kiri fruit frais	Pain et chocolat jus de fruits et petit fromage blanc	Fruit frais galette aux céréales et lait aromatisé



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

