
















**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  Agriculture Biologique</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  Agriculture Biologique</p>	<p>Gaspacho</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Batavia BIO LOCALE  vinaigrette</p> <p>Yaourt nature sucré BIO  Agriculture Biologique</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  Agriculture Biologique</p>	<p>Taboulé BIO  Agriculture Biologique</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		plat végétarien		Haute Valeur Environnementale
		Viande charolaise		Œufs plein air		CE2: Certification Environnementale de Niveau
		Issu de l'agriculture biologique		Local		Aides UE à destination des écoles
		Produit de la mer durable		AOP et IGP		Label Rouge