

















**SEMAINE 2- Du 7 au 11 octobre 2024**

**REPAS MIDI**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Potage de légumes BIO</b> </p> <p>Colin d'Alaska  meunière et citron</p> <p><b>Epinards BIO à la béchamel</b> </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Jambon blanc S/P: Jambon de dinde</p> <p><b>Torti BIO et emmental râpé</b> </p> <p>***</p> <p><b>Banane BIO sauce chocolat</b> </p>	<p><b>Coleslaw BIO</b> </p> <p>Parmentier de bœuf au potiron</p> <p>*** </p> <p>Brie</p> <p><b>Gâteau au yaourt BIO</b> </p>	<p><b>Salade verte BIO LOCALE vinaigrette</b>  </p> <p>Riz thai korma végétarien patate douce et edamame</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p><b>Galette aux céréales et fromage blanc et fruit frais BIO</b> </p>	<p><b>Céleri BIO rémoulade</b> </p> <p>Sauté de bœuf VF au jus </p> <p><b>Boulgour BIO</b> </p> <p>Fromage blanc et miel LOCAL </p> <p>***</p> <p>Pain frais crêpe sucrée et yaourt à boire </p>
Pain et chèvre et fruit frais		Pain et pâte à tartiner lait et purée de fruits		



Noa et Papille



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

