

SEMAINE 3- Du 13 au 17 mai 2024

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Tomate BIO vinaigrette</b> </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc BIO et confiture locale</b>  </p> <p>Fruit frais</p> <p>Purée de fruits galette aux céréales et lait aromatisé au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>***</p> <p><b>Fromage fondu vache qui rit BIO</b> </p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p> <p>Pain et pâte à tartiner jus de fruits et petit fromage frais sucré</p>	<p><i>Menu Côte d'Azur</i> Iceberg et dés d'emmental vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce aioli </p> <p><b>Légumes aioli BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fougasse à la fleur d'orange BIO</b> </p> <p>Gaufre au chocolat fruit frais et yaourt sucré</p>	<p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce basquaise </p> <p><b>Haricots verts BIO persillés</b> </p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit frais pain et chèvre</p>	<p><i>Pain Spécial</i> Betteraves vinaigrette</p> <p><b>Boulgour BIO à la mexicaine (haricots rouges, brocolis et maïs)</b> </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p><b>Fruit frais BIO LOCAL</b>  </p> <p>Lait nature flibustier et purée de fruits</p>



Viande française



Viande charolaise



Local



AOP et IGP



Issu de l'Agriculture Biologique



plat végétarien



Œufs plein air



Produit de la mer durable



Haute Valeur Environnementale  
CE2: Certification environnementale Niveau 2



Label Rouge



Noa et Papille