













SEMAINE 4- Du 20 au 24 mai 2024

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Tartine de pain de mie et houmous BIO </p> <p>Omelette aux herbes </p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Fromage blanc BIO et miel local </p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Saucisse chipolatas  <i>Saucisse de volaille</i></p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage frais demi sel BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus </p> <p>Ratatouille BIO et pommes de terre </p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p><i>Tahiti</i></p> <p>Radis carottes concombre et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz BIO et emmental râpé </p> <p> ***</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais BIO lait et céréales </p>
	Pain et gouda fruit frais	Pain au lait et pâte à tartiner lait aromatisé à la fraise et purée de fruits	Muffin jus de fruits et petit fromage frais aromatisé aux fruits	



plat végétarien

Œufs plein air

Produit de la mer durable



Haute Valeur Environnementale
CE2: Certification environnementale Niveau 2



Label Rouge



Noa et Papille