














Semaine 5- Du 27 au 31 mai 2024

REPAS MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc S/P: Jambon de dinde</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p> <p>Pain et beurre et chocolat en poudre et lait</p>	<p>Concombre BIO </p> <p>et mimolette vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce vierge </p> <p>Epinards BIO </p> <p>à la béchamel</p> <p>***</p> <p>Cake au chocolat et épices</p> <p>Tarte aux pommes jus de fruits et yaourt sucré</p>	<p>Tomate BIO </p> <p>vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce aux olives</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Gaufre liégeoise smoothie et fromage frais sucré</p>	<p>Salade verte BIO LOCALE </p> <p>vinaigrette</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Purée de pommes BIO </p> <p>Fruit frais pain et beurre et fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées BIO </p> <p>et maïs BIO vinaigrette</p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>au jus et riz BIO</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Jus de fruits fromage blanc aromatisé et moelleux au citron</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