




















**SEMAINE 3 - Du 16 au 20
septembre 2024**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Céleri BIO  rémoulade</p> <p>Hoki sauce vierge </p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc BIO  et confiture LOCALE </p> <p>***</p>	<p>Tartine et rillettes de canard</p> <p>Fondant au fromage de brebis</p> <p>Haricots verts BIO  persillés</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Carottes BIO  et maïs BIO  râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce paprika persil</p> <p>Courgettes BIO  persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Rôti de dinde VF  au jus</p> <p>Polenta BIO  et Coulommiers</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles</p> <p>Torti BIO  et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p>
	<p>Pain et fromage frais saint mêtet et fruit frais</p>	<p>Gâteau façon pain d'épice  et fruit frais fromage frais sucré et purée de fruits</p>	<p>Pain et chocolat fruit frais et lait à la fraise</p>	<p>Jus de fruits flibustier et fromage blanc aromatisé</p>	<p>Céréales et lait et purée de fruits</p>

 <p>Noa et Papille</p>	 <p>Viande Française</p>	 <p>plat végétarien</p>	 <p>Haute Valeur Environnementale</p>
	 <p>Viande charolaise</p>	 <p>Œufs plein air</p>	 <p>CE2: Certification Environnementale de Niveau</p>
	 <p>Issu de l'agriculture biologique</p>	 <p>AOP et IGP</p>	 <p>Aides UE à destination des écoles</p>
	 <p>Local</p>	 <p>Label Rouge</p>	
	 <p>Produit de la mer durable</p>		