

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

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