SEMAINE 1- Du 5 au 9 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PAS MIDI	Œuf dur BIO 🏄 mayonnaise	Tomate BIO AB vinaigrette	Melon Charentais	Menu Végétarien Carottes râpées BIO vinaigrette	Tartine œuf ciboulette
	Quenelles BIO AB sauce tomate	Dés de colin d'Alaska sauce bretonne	Sauté de bœuf sauce au romarin	Dahl de lentilles vertes BIO	Sauté de porc sauce façon fermière
	Riz créole BIO LOCAL	Semoule BIO A	Piperade	Orge perlé BIO AB	Petits pois et carottes
RE	Fromage blanc BIO et sucre	Camembert BIO	Emmental	Gouda BIO	Petit fromage frais aromatisé aux fruits
	Fruit frais BIO 🍜 🔠	Crème dessert saveur chocolat BIO	Cake aux myrtilles	Purée de pommes BIO	Fruit frais
			Jus de fruits Pain et pâte à tartiner et laitage aromatisé		n de diepopibilité des produits





Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP Label Rouge



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Haute Valeur Environnementale



Environnementale de Niveau 2 Aides UE à destination des

CE2: Certification



biologique

Produit de la mer durable

Local

Noa et Papille

## SEMAINE 2- DU 12 au 16 juin 2023



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



AOP et IGP

Label Rouge

écoles

Issu de l'agriculture

Produit de la mer durable

biologique

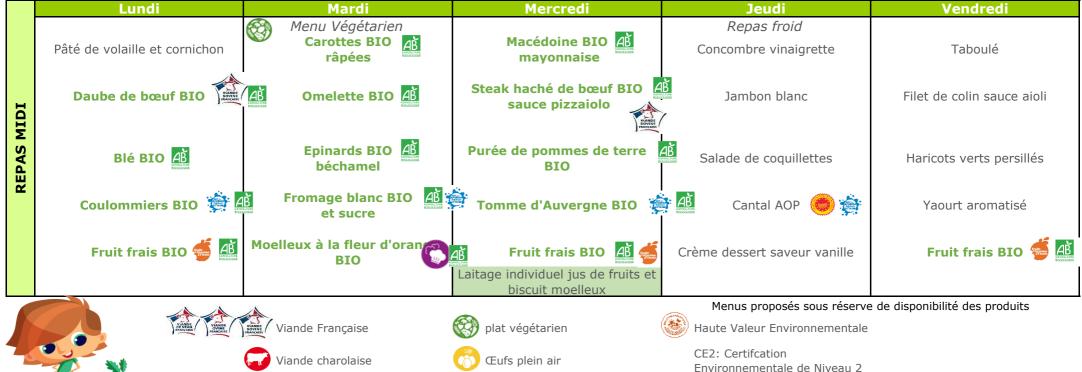
Local

SEMAINE 3- Du 19 au 23 juin 2023

Noa et Papille



SERVICES DE QUALITÉ DE



Préparé en cuisine

AOP et IGP

Label Rouge

Aides UE à destination des

écoles

SEMAINE 4- Du 26 au 30 juin 2023



SERVICES DE QUALITÉ DE VII

