



MENU DU 24 AU 28 JUIN 2024

semaine 26	lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
HORS D'Œuvre 	pomelos feuilleté au fromage pastèque pain de poisson rillettes salade strasbourgeoise	pomelos salade de tomates salade de pâtes au surimi radis beurre betteraves cube frisée aux lardons		pomelos charcuterie concombre à la crème frisée saucisse sèche betterave vinaigrette	pomelos carottes râpées œuf mayonnaise céleri rémoulade melon taboulé
	PLAT ET LEGUMES 	 paupiette charcutière sauté de porc lentilles bio haricots vert	 burger maison basse cote grillée frites julienne de légumes		poulet roti andouillette purée petits pois carottes
PRODUIT LAITIER 	fromage variés yaourt nature sucré yaourt arôme fromage blanc yaourt bio	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme crème renversée yaourt bio		fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme fromage blanc yaourt bio	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme entremet citron yaourt bio
	DESSERT 	* fruit compote de pommes crème dessert	* fruit compote de pommes cookies muffin		* fruit compote de pommes cake au chocolat

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR					* Aide UE à destination des écoles



Plat Végétarien



BIO



Viande Française



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Spécialité Traditionnelle Garantie




Indication Géographique Protégée



Pêche Durable



Cuisiné Maison

Plat Végétarien	BIO	Viande Française	Appellation d'origine contrôlée	Label Rouge	Indication d'Origine Protégée	Traditionnelle Garantie	Géographique Protégée	Commerce Équitable Certifié Durable	
----------------------------	------------	-----------------------------	--	------------------------	--	------------------------------------	----------------------------------	--	---