



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson Poisson pané</p>	<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette au lait et pépites au chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire