



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Marbré de saumon sauce cocktail	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Haricots verts		Cocos mijotés
Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	<u>Emmental</u>	Cantafrais	Fromage blanc sucré
<u>Fruit de saison</u>	<u>Galette bretonne</u>	Donuts	<u>Eclair au chocolat</u>	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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