



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croustons	Tarte tomate et chèvre	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	<u>Petit suisse nature</u>	<u>Mimolette</u>	Chanteneige
Galette pur beurre	<u>Fruit de saison</u>	Ile flottante	<u>Fruit de saison</u>	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

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:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos
Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires
Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire