



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Marbré de saumon sauce cocktail	Salade du pêcheur	Melon charentais	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis	Yaourt aux fruits	Haricots verts	Cantafrais	Cocos mijotés
Fromage fouetté	Yaourt aux fruits	<u>Emmental</u>	Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré
<u>Fruit de saison</u>	<u>Galette bretonne</u>	Donuts		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
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange

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