



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza  Œufs durs  Epinards à la crème  Yaourt aromatisé  Palet breton  	Radis beurre  Haché de bœuf à la tomate  Penne  <u>Tomme blanche</u>  <u>Fruit de saison</u>  S/V : Poisson pané	Pastèque  Beignets de calamars et <u>sauce tartare</u>  Beignets de chou fleur  Yaourt sucré  <u>Far breton aux pommes</u>  S/V : Salade comtoise (sans viande)	Tomate  vinaigrette  Sauté de poulet sauce suprême  Riz safrané  <u>Fromage ovale</u>  Fruit de saison  S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson	Sandwich et Chips  Petite bouteille d'eau  Emmental Beignet au chocolat   S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

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 comtoise:** chou blanc, jambon de dinde, emmental
- Sauce suprême :** sauce blanche
- Salade surprise :** pâtes, tomates, mais

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