



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs  </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> 	<p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Jambon * Chips</p> <p>Emmental  Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</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:

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