



LE MENU DE LA SEMAINE



18 septembre 2023

au

22 septembre 2023

LUNDI

18/09/23

MARDI

19/09/23

MERCREDI

20/09/23
















JEUDI

JOURNÉE DU DEVELOPPEMENT

21/09/23

VENDREDI

22/09/23

Macédoine CE2 vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade de blé	Melon charentais Bio	Radis rondelle sauce vache qui rit
Sauté de veau aux épices douces 	Filet de colin sauce oseille 	Filet de poulet LR à l'orange  	Omelette et coquillettes Bio 	Filet de Lieu noir à la sauce tomate 
Carottes braisées CE2 et pommes de terre CE2	Riz Bio 	Poêlée de brocolis Bio 	Edam 	Semoule Bio aux petits légumes 
Tomme grise	Brie	Petit suisse fruité	Compote pomme coing 	Cœur de bleu
Pomme HVE 	Purée pomme banane Bio 	Ananas Bio 	Pain	Purée de pommes
Pain	Pain Bio 	Pain Bio 	Pain	Pain Bio 
GALETTE BRETONNE LAIT CHOCOLAT	PAIN ET CHANTENEIGE YAOURT NATURE	PETIT BEURRE COMPOTE POMME ABRICOT	PAIN D'ÉPICES LAIT NATURE	PAIN et CHOCOLAT PRUNES

LÉGENDE

 Volaille Française	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Œufs Plein air	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique	 Label Rouge	SP: Sans porc	