

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 25

17/06/2024

AU

23/06/2024



LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024	SAMEDI 22/06/2024	DIMANCHE 23/06/2024
Courgettes râpées au fromage frais	Betteraves bio vinaigrette	Salade de tomates bio	Haricots verts en salade	Pastèque	Sardines au citron	Carottes bio râpées vinaigrette
Sauté de dinde CE2 au curry	Hachis parmentier de bœuf	Filet de dinde sauce fromagère	Rôti de bœuf froid ketchup	Filet de lieu sauce beurre blanc	Tripes à la mode de Caen	Filet de saumon sauce crème ciboulette
Tortis HVE		Carottes bio braisées	Salade de pâtes bio au pesto	Gratin de légumes du soleil à la mozzarella	Pommes de terre sautées	Purée de légumes verts
Coulommiers	Camembert bio	Bûche mi-chèvre	Petit suisse fruité bio	Cantal AOP	Croûte noire	Duo de fromages
Crème dessert vanille bio	Pêche	Compote pomme poire bio	Salade de fruits frais	Tarte pomme rhubarbe	Nectarine	Crumble prunes
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Potage bio	Poêlée de champignons	Riz créole	Potage	Blé à la tomate	Fenouils braisés	Epinards bio à la crème

Sous réserve de modifications.

### Légende

	Oeufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français		SP : Sans Porc		Agriculture Biologique Europe		Volaille Française
	Plât végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur		Label Rouge		Pêche responsable		