






















## Lundi 29 juin - vendredi 3 juillet Déjeuner


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Betteraves à la ciboulette  9 14	Salade de Tomates 	Macédoine de légumes - mayonnaise  9 10 14	Melon	Avocats
Fricassé de dinde  	Steak haché de boeuf	Filet de hoki 11	Boulettes de boeuf 5 13	Filet de Poulet  
Purée de pommes de terre 6	Petits pois, carottes 	Riz blanc 6	Mouliné Pomme de terre / Brocolis 	Purée de pommes de terre 6
Mouliné Pomme de terre / Carotte 	Mouliné Pomme de terre / Aubergines 	Mouliné Pomme de terre / Betteraves 	Poêlée ratatouille 	Mouliné Pomme de terre / Courgette 
Tomme blanche 6	Samos 6	Comté  6	Gruyère 6	Tartare fines herbes 6
Fruit ou laitage 6	Cerise	Fruit ou laitage 6	Fruit ou laitage 6	Fruit ou laitage 6
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 

**Allergènes :** 1 Arachide – 2 Céleri – 3 Fruits à coque – 4 Crustacés – 5 Gluten – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Mollusques – 9 Moutarde – 10 Œuf – 11 Poisson – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfites

### Labels


 : Label Rouge

 : BIO

 : AOC

 : HVE


 : MSC

 : Fruits et Légumes à l'école \*\*


 : AOP

 : IGP

 : STG

 : Pêche Durable

 : RUP

 : Lait et Produits laitiers à l'école \*\*

\*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

\*\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.