



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Saucisson à l'ail*		Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (PC)		Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)
Carottes au jus				
Yaourt au sucre de canne	Cheddar		Saint-Nectaire	Mimolette
Fruit de saison	Madeleine		Gâteau basque	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)			S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage

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 PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc