























SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque 	Tomate vinaigrette 	Melon charentais 	Carottes râpées 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)  Frites 	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti 
Beignets de brocolis	<u>Tomme des Pyrénées</u>	Cantafrais	Ratatouille et pommes de terre 
<u>Yaourt à la vanille</u> 	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré 
<u>Fruit de saison</u>			Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce			S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison  
 Label Rouge  
 Viande Bovine Française  
 Produits Locaux  
 Plat Végétarien  
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique  
 MSC Pêche Durable  
 Haute Valeur Environnementale  
 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade du pêcheur :** pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

**Fish and chips :** beignets de poisson, frites, sauce tartare

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