









## SEMAINE du 15 juin au 19 juin

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement


|          | LUNDI 15/06   | MARDI 16/06   | MERCREDI 17/06  | JEUDI 18/06  | VENDREDI 19/06              |
|----------|---|---|---|--|-----------------------------|
| ENTREES  | Macédoine   | Salade verte  |   | Gaspacho <br>Soupe de concombre | Melon                       |
| PLATS    | Saucisse <br>Purée | Omelette<br>Duo de haricots   | Cassolette de poisson<br>Riz  | Escalope dinde<br>Patate douce  | Pané de blé<br>Pdt-brunoise |
| LAITAGES | Plateau de fromages   | Yaourt nature-sucré   | Fromage blanc   | Plateau de fromages  | ---                         |
| DESSERT  | Corbeille de fruits   | Corbeille de fruits   | Quatre quarts  | Corbeille de fruits  | Glace                       |

 agriculture biologique


 appellation origine contrôlée


 bleu blanc cœur


 fruits et légumes à l'école


 indication géographique protégée


 pêche durable

 produits laitiers à l'école


 appellation origine protégée

 fait maison

 haute valeur environnementale

 label rouge

 production locale

 spécialité traditionnelle garantie