



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Salade du pêcheur 	Melon charentais 	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis	Yaourt aux fruits	Salade de pâtes au pesto 	Cantafras	Ratatouille et pommes de terre 
Fromage fouetté	Galette bretonne	Emmental 	Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison		Donuts		Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 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:**

**Salade du pêcheur** : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise  
**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc