





















Restauration scolaire



Semaine du Lundi 01 juillet au Vendredi 05 juillet 2024

S27	DEJEUNER
<p>Lundi 01/07/2024</p>	<p>THON MAYONNAISE</p> <p>DIOT SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE </p> <p>SANS VIANDE / POISSON EN SAUCE </p> <p>HARICOT VERT PERSILLE BIO </p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>POMME  les fruits et légumes frais</p>
<p>Mardi 02/07/2024</p>	<p>   CONCOMBRE AU FINES HERBES FB BIO </p> <p>ŒUF DUR CRECY</p> <p>DELICE DE CAMEMBERT</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO </p>
<p>Jeudi 04/07/2024</p>	<p> BETTERAVES VINAIGRETTE </p> <p>NOIX DE VEAU ROTI AU JUS </p> <p>SANS VIANDE / POISSON PANE </p> <p> COURGETTE PERSILLEE </p> <p>COULOMMIER</p> <p>SUNDAY CAMEL</p>
<p>Vendredi 05/07/2024</p>	<p>SALADE DE PÂTE RISONI</p> <p>EMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS </p> <p>SANS VIANDE / CREPE AU FROMAGE</p> <p>HARICOT PLAT ESPAGNOL</p> <p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p> PÊCHE </p>

EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.

