





## 2 Brossolette

		Dáicur	ner - Semaine du 03	L07-2022 au 0	7-07-2023		Goûter	100%	40
					1-01-2023		Gouler	100%	AB noncoursus
		AB E	Oeuf dur vinaigrette <sup>1389</sup>						
	_	**	Pizza aux fromages <sup>1234</sup>	7 9 10 14					
6	un.		Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>						
		AB	Entrammes AB						
		AB	Abricots 🔼						
		AB 音	Concombre à la ciboule	ette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>					
M		AB 音	Sauté de veau à la tom	ate <sup>1 8 9 10 11 12</sup>					
	lar.	AB 音	Macaronis au beurre <sup>17</sup>						
		AB	Brie AOP <sup>7</sup>						
		AB	Pastèque 🔨						
		AB 音	Salade de tomates <sup>189101</sup>	11			Croissant <sup>13</sup>	6 7 8 11	
M		im lim	Lasagne bolognaise <sup>1234</sup>	4679101114			Lait <sup>7</sup>		
	1er.	AB	Camembert AOP <sup>7</sup>						
			Pomme cuite						
Je		AB Em	Betteraves vinaigrette <sup>18</sup>	3 9 10 11					
		AB 音	Rôti de veau <sup>1891011</sup>						
	eu.	**	Courgettes au beurre <sup>17</sup>	8 9 10 11					
		AB	Tomme blanche <sup>7</sup>						
		AB	Melon vert 🌅						
		**	Haricots verts vinaigret	te <sup>1891011</sup>					
Ve	Parmentier* de saumo			<b>1</b> <sup>1234678910111214</sup>					
				ot <sup>7</sup>					
		AB	Banane 🛂						
	Cuisiné s rais	ur place à ba	ase de produits bruts et	Cuisiné sur plac	ce à partir de produits bruts en	lin	Plat non cuisin centrale, liaiso	é sur place (usi	ne, cuisine
	Cuisiné s surgelés	ur place à pa	artir de produits nature	Cuisiné sur plac déshydratés	ce à base de produits	0	Produit artisan Caisse des Ec	al dont la recetto oles du 5ème	e émane de la
Agriculture Paysanne				Label Rouge	100% végétarien	PRIVATION PRIMICE	Pèche Françai	se	

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude. Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme. Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

\* au moins 1 ingrédient Bio

Agriculture Biologique

ide UE à destination des écoles