










Du 3 au 7 Juillet 2023	
Lundi	<p>Melon</p> <p>Sot l'y laisse de Poulet (UE) Basquaise</p> <p>Pennes Rigate ● 🍳</p> <p>Fromage AOP ●</p> <p>Fruit de Saison</p>
Mardi	<p>Œuf Mimosas Bio 🍳 🍳 🌱</p> <p>Tarte aux Légumes du Soleil</p> <p>● 🍳 ●</p> <p>Mixed de Légumes</p> <p>Fromage AOP ●</p> <p>Fruit de Saison</p>



Jeudi	<p>Pique-Nique</p> <p>Sandwich Jambon Beurre ●</p> <p>Chips Individuel</p> <p>Fromage Individuel ●</p> <p>Pomme Pote</p>
Vendredi	<p>Taboulé Maison ●</p> <p>Fish'n Chips de Colin 🍳 ● ●</p> <p>Brocoli Bio</p> <p>Fromage AOP ●</p> <p>Fruit de Saison</p>



Allergène		Loi Egalim	
●	Gluten	🌱	Végétarien
●	Crustacés		Viande bovine Française
🍳	Œuf		Agricultures Biologiques
●	Poisson		Label Rouge
●	Arachide		Poisson issu d'une pêche
●	Soja		Filière Bleu Blanc Cœur
●	Lait		Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
●	Fruit à Coques		Fait Maison
●	Céleri		Pain de BOËN SUR LIGNON
●	Moutarde		Estampille Agrément
●	Sésame		
●	Sulfite		
●	Lupin		
●	Mollusque		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même