















	Du 24 au 28 Juin 2024	Du 1 <sup>er</sup> au 5 Juillet 2024
Lundi	<b>Tomates Mozzarella</b> ● <b>Chipolatas</b> <b>Pommes Rissolées</b> <b>Yaourt Nature Sucré Local</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Crêpe au Fromage</b> ● 🍌 ● <b>Poulet Rôti</b> <b>Courgettes Persillées</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
Mardi	<b>Salade Verte</b> <b>Ravioles Ricotta Epinard</b> ● 🍌 ● <b>Emmental Râpé</b> ● <b>Fromage AOP</b> ● <b>Glace</b> 🍌 ●	<b>Melon</b> <b>Spaghetti Véggie</b> ● 🍌 <b>Emmental Râpé</b> ● <b>Yaourt Aromatisé Local</b> ● <b>Glace</b> 🍌 ●
Jeudi	<b>Salade Strasbourgeoise</b> 🍌 <b>Rôti de Bœuf Froid</b> <b>Flan de Courgettes</b> 🍌 ● <b>Fromage AOP</b> ● <b>Pêche</b>	<b>Batavia Bio</b> <b>Rôti de Veau</b> <b>Pommes Sautées</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Salade de Fruit</b>
Vendredi	<i>(Pique-Nique de l'Ecole Public)</i> <b>Jambon blanc</b> <b>Filésime Pané</b> ● ● 🍌 <b>Tomates Provençales – Riz Thaï</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Donuts Chocolat</b> ● 🍌 ●	<b>Salade de Tomates</b> <b>Calamar à la Romaine</b> ● 🍌 ● ● <b>Ratatouille</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Roulé au Nutella</b> ● 🍌 ●

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