

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezza penne au curry	concombres vinaigrette à la menthe	carottes râpées	repas Espagne melon jaune	betteraves vinaigrette
calamars à la romaine	garniture couscous végété (pois chiches, légumes couscous)	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)	boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule	beignets de brocolis	fromage à tartiner nature	purée de céleri et pdt
fromage frais sucré	camembert	edam BIO	crème dessert parfum vanille	yaourt parfum vanille BIO
fruit frais de saison	fruit frais BIO	éclair parfum chocolat	jus d'orange	fruit frais de saison
gouters :				
baguette fromage jus de fruit	pain de mie confiture petit fromage frais sucré	céréales lait nature fruit frais	madelons chocolat lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait cocktail de fruit au sirop

Cas menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon BIO</p> <p>beaufilet de hoki MSC dorée au beurre</p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>tomme</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>repas Américain</p> <p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>cheeseburger VPF</p> <p>frites et ketchup</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>glace</p>	<p>médailion de surimi et sauce cocktail</p> <p>daube de bœuf VPF sauce aux olives</p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de lentilles CEE2</p> <p>pizza fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :				
<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain chocolat</p> <p>yaourt sucré</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française
RVF = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale</p> <p>riz BIO et brunoise de légumes</p> <p>saint paulin</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>repas Kebab concombres BIO vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>pommes campagnardes et mayonnaise</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>glace</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon pâté de volaille et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* LR froid rôti de poulet froid</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates BIO vinaigrette</p> <p>tortellini ricotta</p> <p>épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p>
gouters :				
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit moelleux amandes</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>sirop de menthe</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>glifié parfum vanille nappé caran</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle Recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent Ecolim

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juillet au 02 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	accras de morue	repas Italie tomates vinaigrette	œufs dur et mayonnaise	melon BIO
nuggets de poulet plein filet et ketchup	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>rôti de poulet froid</i>	pâtes à la napolitaine au poulet	boulettes de blé pané façon thai	pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	suisse aux fruits BIO	petit pois CEE2	beignets de chou-fleur
fromage à tartiner	fromage frais arôme	glace	yaourt sucré	coulommiers
fruit frais de saison	fruit frais BIO		fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel
gouters :				
baguette pâte à tartiner ananas au sirop	pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	baguette fromage fruit frais	marbré petit fromage frais arôme sirop de citron	céréales lait nature fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Équivalent ÉCALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

VBF : Viande Bovine

Française

REPAS FROID

M E N U

* menu avec du porc
Restauration Scolaire
 dessert

semaine du 08 au 12 juillet 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée pastèque	concombres vinaigrette à la menthe	carottes râpées	melon jaune	betteraves vinaigrette
viande émincés de poulet et ketchup	taboulé au thon	rôti de boeuf VBF froid et cornichon	salade sawai (riz, maïs, surimi, vinaigrette)	œufs durs
légume salade de mezze penne au curry		salade de pdt vinaigrette		salade de pépiniettes
fromage fromage frais sucré	camembert	edam	fromage à tartiner nature	yaourt arôme
dessert fruit frais de saison	fruit frais de saison	éclair parfum chocolat	crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison

semaine du 15 au 19 juillet 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée melon	achard de légumes (carottes, chou blanc)	salade de maïs (et tomates)	médailillon de surimi et sauce cocktail	laitue iceberg
viande rôti de poulet froid et ketchup	salade quimpéroise (pdt, thon, mayonnaise)	médailillon de surimi et mayonnaise	œufs durs et mayonnaise	rôti de boeuf VBF froid et cornichon
légume salade de coquillettes		salade de blé niçois	taboulé	salade de lentilles
fromage tomme	fromage frais à tartiner	petit fromage frais arôme	fromage ovale	fromage frais sucré
dessert liègeis parfum chocolat	tarte aux pommes	glace	fruit frais de saison	fruit frais de saison

semaine du 29 juillet au 02 août 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée carottes râpées	radis et beurre	tomates vinaigrette	laitue iceberg	melon
viande taboulé au thon	rôti de volaille froid et ketchup	salade italienne au poulet (pâtes, tomates, maïs, émincés de volaille)	œufs durs et mayonnaise	rôti de boeuf froid et cornichon
légume salade de blé niçois		salade de riz (riz, tomate, concombres, olives)	chips	
fromage fromage à tartiner	fromage frais arôme	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	coulommiers
dessert fruit frais de saison	fruit frais de saison	glace	fruit frais de saison	gêlé parfum vanille nappé caramel

semaine du 08 au 12 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GÔÛTER DU JOUR	baguette	pain de mie	céréales	madelons pépites chocolat	baguette	baguette	baguette	céréales	baguette	pain chocolat	baguette
	fromage	confiture	lait nature	lait nature	barre chocolat lait	beurre et miel	lait nature	lait nature	pâte à tartiner	yaourt sucré	fromage
	jus de fruit	petit fromage frais sucré	fruit frais	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	fruit frais	fruit frais	fruit frais	sirop de grenadine	jus de fruit

GÔÛTER PRATIQUE (uniquement avec les pique- niques)	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	gaufrettes parfum vanille	madelons chocolat	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	gaufrettes parfum vanille	madelons chocolat
	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	barre chocolat lait	nougat	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	barre chocolat lait	nougat
	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel

semaine du 22 au 26 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GÔÛTER DU JOUR	baguette	biscuit moelleux amandes	pain de mie	baguette	céréales	baguette	pain au lait	baguette	marbré	céréales	
	barre chocolat lait	fromage frais arôme	confiture	fromage	lait nature	pâte à tartiner barres chocolat noir x2	fromage	petit fromage frais arôme	lait nature + poudre choco		
	fruit frais	sirop de menthe	gélifié parfum vanille nappé caramel	jus de fruit	fruit frais	ananas au sirop	fruit frais	sirop de citron	fruit frais		

semaine du 29 juillet au 02 août 2024

GÔÛTER PRATIQUE (uniquement avec les pique- niques)	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	gaufrettes parfum vanille	madelons chocolat	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	gaufrettes parfum vanille	madelons chocolat
	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	barre chocolat lait	nougat	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	barre chocolat lait	nougat
	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel

**GOUTERS
JUILLET**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezze penne au curry calamars à la romaine trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) fromage frais sucré fruit frais de saison	concombres vinaigrette à la menthe garniture couscous végété (pois chiches, légumes couscous) semoule camembert fruit frais BIO	carottes râpées rôti de bœuf VBF froid et cornichon beignets de brocolis edam BIO éclair parfum chocolat	repas Espagne melon jaune paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet) crème dessert parfum vanille jus d'orange	betteraves vinaigrette boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic purée de céleri et pdt yaourt parfum vanille BIO fruit frais de saison
gouters : baguette fromage jus de fruit	gouters : pain de mie confiture petit fromage frais sucré	gouters : céréales lait nature fruit frais	gouters : madelons chocolat lait nature fruit frais	gouters : baguette barre chocolat lait cocktail de fruit au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pât = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 août 2024

LUNDI					MARDI					MERCREDI					JEUDI					VENDREDI				
melon BIO					salade quimperoise (pdt, thon)					repas Américain salade de maïs (et tomates)										salade de lentilles CEE2				
beaufilet de hoki MSC dorée au beurre					émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise					cheeseburger VBF					FERIE					pizza fromage				
coquillettes et ratatouille					bâtonnière aux carottes jaunes					frites et ketchup										laitue iceberg				
tomme					fromage frais à tartiner BIO					suisse aux fruit BIO										fromage frais sucré				
liégeois parfum chocolat					tarte aux pommes					glace										fruit frais BIO				
gouters :					gouters :					gouters :					gouters :					gouters :				
baguette beurre et miel fruit frais					céréales lait nature fruit frais					baguette pâte à tartiner fruit frais										baguette fromage jus de fruit				

Ses menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des délais climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBFF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

~ Nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce provençale</p> <p>riz BIO et brunoise de légumes</p> <p>saint paulin</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>repas Kebab concombres BIO vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>pommes campagnardes et mayonnaise</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>glace</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon pâté de volaille et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* LR froid rôti de poulet froid</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>tortellini ricotta</p> <p>épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p>
gouters :				
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit moelleux amandes</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>sirop de metrhe</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>liffié parfum vanille nappé carant</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>

☞

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

☞

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

~LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent Egalim

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>nuggets de poulet plein filet et ketchup</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>accras de morue</p> <p>jambon* CEE2 (et cornichon) <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>repas Italie tomates vinaigrette</p> <p>pâtes à la napolitaine au poulet <i>ravioli aux légumes</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>glace</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>boulettes de blé pané façon thai</p> <p>petit pois CEE2</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>melon BIO</p> <p>pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>coulommiers</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>
gouters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop	gouters : pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	gouters : baguette fromage fruit frais	gouters : marbré petit fromage frais arôme sirop de citron	gouters : céréales lait nature fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

VBF : Viande Bovine

Française

REPAS FROIDS

M E N U

* menu avec du porc
Restauration Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée	pastèque	concombres vinaigrette aux oignons	terrine de légumes	betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette
viande	salade mexicaine (riz, haricots rouges, maïs, émincés de poulet)	œufs durs et mayonnaise	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	rôti de poulet froid et ketchup	salade de pépinières au surimi
légume	salade de blé niçois	salade de blé niçois	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	salade de lentilles	(pépinières, surimi, tomate, maïs)
fromage	fromage frais sucré	camembert	edam	fromage à tartiner	yaourt anôme
dessert	fruit frais de saison	fruit frais de saison	éclair parfum chocolat	crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison
entrée	émincés de poulet et ketchup	taboulé au thon	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	salade sawai (riz, maïs, surimi, vinaigrette)	œufs durs
viande	salade de mezza penne au curry		salade de pdt vinaigrette	salade de pépinières	
légume					
fromage					
dessert					

semaine du 05 au 09 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée	melon	achat de légumes (carottes, chou blanc)	salade de maïs (et tomates)	laitue iceberg	
viande	rôti de poulet froid et ketchup	salade quimpéroise (pdt, thon, mayonnaise)	médailillon de surimi et mayonnaise	FERIE	rôti de bœuf VBF froid et cornichon
légume	salade de coquillettes		salade de blé niçois		salade de lentilles
fromage	tomme	fromage frais à tartiner	petit fromage frais anôme		fromage frais sucré
dessert	liégeois parfum chocolat	tarte aux pommes	glace		fruit frais de saison

semaine du 12 au 16 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée	carottes râpées	radis et beurre	tomates vinaigrette	laitue iceberg	melon
viande		rôti de volaille froid et ketchup	salade italienne au poulet (pâtes, tomates, maïs, émincés de volaille)	œufs durs et mayonnaise	rôti de bœuf VBF froid et cornichon
légume	taboulé au thon	salade de pdt vinaigrette		salade de riz (riz, tomate, concomres, olives)	chips
fromage	fromage à tartiner	fromage frais anôme	petit fromage frais anôme	yaourt sucré	coulommiers
dessert	fruit frais de saison	fruit frais de saison	glace	fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel

semaine du 19 au 23 août 2024

semaine du 05 au 09 août 2024

semaine du 12 au 16 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GÔÛTER DU JOUR	baguette	pain de mie	céréales	madelons pépites chocolat	baguette	baguette	baguette	céréales	baguette		baguette
	fromage	confiture	lait nature	lait nature	barre chocolat lait	beurre et miel	lait nature	lait nature	pâte à tartiner		fromage
	jus de fruit	petit fromage frais sucré	fruit frais	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	fruit frais	fruit frais	fruit frais		jus de fruit
											FERIE

GÔÛTER PRATIQUÉ (uniquement avec les pique- niques)	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	gaufrettes parfum vanille	madelons chocolat	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	madelons chocolat
	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	barre chocolat lait	nougat	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	nougat
	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus de pomme individuel

semaine du 19 au 23 août 2024

semaine du 26 au 30 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GÔÛTER DU JOUR	baguette	biscuit moelleux amandes	pain de mie	baguette	céréales	baguette	baguette	pain au lait	baguette	marbré	céréales
	barre chocolat lait	fromage frais arôme	confiture	fromage	lait nature	pâte à tartiner	barres chocolat noir x2	fromage	petit fromage frais arôme	lait nature + poudre choco	
	fruit frais	sirop de menthe	gélifié parfum vanille nappé caramel	jus de fruit	fruit frais	ananas au sirop	jus de fruit	fruit frais	sirop de citron	fruit frais	

GÔÛTER PRATIQUÉ (uniquement avec les pique- niques)	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	gaufrettes parfum vanille	madelons chocolat	carré fraise	cake rocher framboise	gaufrettes parfum chocolat	gaufrettes parfum vanille	madelons chocolat
	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	barre chocolat lait	nougat	ourson guimauve	barre chocolat au lait	ourson guimauve	barre chocolat lait	nougat
	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel	jus d'orange individuel	jus de pomme individuel

**GOUTERS
AOÛT**