



<p>Lundi 2 Juin</p> <p>Omelette Nature BBC</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Mardi 3 Juin</p> <p>Concombre Bio Vinaigrette</p> <p>Blanc de Poulet BBC</p> <p>Purée de Pomme de terre</p> <p>Fromages Blanc Bio + sucre de canne</p>
---	--

<p>Jeudi 5 Juin</p> <p>Haricot Rouge Bio façon basquaise</p> <p>Pâtes BBC</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Vendredi 6 Juin</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Filet de Poisson Frais</p> <p>Cœur de Blé HVE</p> <p>Yaourt Bio nature + miel</p>
---	---

<p>Lundi 9 Juin</p> <p>Férial</p>	<p>Mardi 10 Juin</p> <p>Carottes Rapées Bio</p> <p>Tarte courgette chèvre Bio</p> <p>salade verte</p> <p>Fruits de saison Bio</p>
--	--

<p>Jeudi 12 Juin</p> <p>Sauté de Bœuf HVE sauce Basquaise</p> <p>Riz IGP de Camargue</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Vendredi 13 Juin</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Croustillant Fromager Bio</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromages Blanc Bio + Confiture</p>
--	--

<p>Lundi 16 Juin</p> <p>Radis Beurre</p> <p>Pizza Fromages Bio</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p>Mardi 17 Juin</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Chipolatas de Porc Local (ferme de Sauzets)</p> <p>Cœur de Blé HVE</p> <p>Yaourt Nature Bio + sucre</p>
--	--

<p>Jeudi 19 Juin</p> <p>Menu Choisi par CM de Lussant</p> <p>Carottes Bio rapées</p> <p>Bœuf HVE façon Bolognaise</p> <p>Pâtes BBC</p> <p>Glace Vanille Chocolat</p>	<p>Vendredi 20 Juin</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Boulette de Lentilles Bio</p> <p>Petit Pois Bio</p> <p>Fromages Blanc Bio + Miel</p>
---	---

<p>Lundi 23 Juin</p> <p>Chili de Haricot Rouge Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Mardi 24 Juin</p> <p>Sauté de Veau HVE à la provençal</p> <p>Melange de 4 céréales Bio</p> <p>fromage de qualité coupe</p> <p>Crème Dessert Fermiere Vanille</p>
---	--

<p>Jeudi 26 Juin</p> <p>Melon charentais</p> <p>Œuf Dur Bio sauce béchamel</p> <p>Poêlés de Légumes de saison</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p>Vendredi 27 Juin</p> <p>Filet de Poisson Frais</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>fromage Bio portion</p> <p>LIEGEOIS BIO CHOCO</p>
---	--

<p>Lundi 30 Juin</p> <p>Menu Choisi par CM de St Laurent</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de Poisson MSC</p> <p>purée pdt</p> <p>Yaourt Nature Bio + miel</p>	<p>Mardi 1er Juillet</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Blanc de Poulet BBC</p> <p>Haricot Vert</p> <p>Riz au Lait Bio</p>
--	--

<p>Jeudi 3 Juillet</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Pois Chiche Bio Façon Couscous</p> <p>Semoule Bio + Légumes Couscous</p> <p>Fromage Blanc Bio Nature + confiture</p>	<p>Vendredi 4 juillet</p> <p>REPAS FROID</p> <p>rôt de dinde BBC</p> <p>chips</p> <p>compote à boire</p> <p>biscuit</p>
---	--

☀ Produits de saison 🇫🇷 Produits d'origine locale

👨‍🍳 Produits fermiers 🏷 Produits Label Rouge

🇪🇺 produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

🇫🇷 Produits Bleu, Blanc, Cœur 🐟 pêcheurie durable

🌱 Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur) 🇫🇷 menu végétarien

🇫🇷 IGP : Indication Géographique Protégée