



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**REPAS GREC**

**LE JOUR DU** **Végé**

 <b>Pastèque BIO</b>	 <b>Salade de tortis au pesto (basilic)</b>	 <b>Salade tomate BIO et brebis</b>	 <b>Chou fleur sauce cocktail</b>	<b>Courgettes râpées et vinaigrette</b>
 <b>Sauté de bœuf LR</b> <b>sauce charcutière (tomate, cornichon) ou*</b> <b>Emincé de pois sauce Amérique</b>	<b>Aiguillette de colin meunière et citron</b>	 <b>Emincé de dinde LR</b> <b>sauce olives ou*</b> <b>Pané de blé épinards fromage</b>	 <b>Chili con carne DURABLE ou*</b> <b>Haricots rouges sauce mexicaine</b>	 <b>Omelette BIO</b>
<b>Frites</b>	<b>Ratatouille</b>	 <b>Semoule BIO</b>	 <b>Riz créole IGP</b>	<b>Haricots verts saveur soleil</b>
 <b>Saint Nectaire</b>	 <b>Yaourt aromatisé BIO</b>		 <b>Tomme BIO</b>	<b>Fromage frais nature sucré</b>
 <b>Compote pomme banane BIO (coupelle)</b>	<b>Fruits de saison ECORESPONSABLE</b>	 <b>Fromage blanc et miel</b>	 <b>Fruits de saison BIO</b>	<b>Roulé chocolat</b>

\* Selon l'option retenue par la famille, avec ou sans viande

**Aide de l'Union Européenne à destination des écoles**

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'origine Protégée
- Indication Géographique Protégée