

## Semaine du 03/07/2023 au 07/07/2023

### lundi 3 juillet

- .Salade tunisienne
- Saucisse de volaille bio
- Lentilles cuisinées bio
- Fromage
- Fruit de saison
- lait bio / pain bio + confiture-

### mardi 4 juillet

- .Salade de perles océane
- Omelette bio
- Ratatouille bio "maison"
- Fromage
- Fruit de saison
- Yaourt à boire / baguette viennoise + chocolat-

### jeudi 6 juillet

- .Tranche de pastèque
- Rôti de bœuf et ketchup maison
- Pommes de terre sautées bio
- Crème dessert au chocolat
- Goûter non défini

### vendredi 7 juillet

- Menu non défini

## LEGENDE

- viande, poissons, œufs, protéines végétales
- céréales, féculents et légumes secs
- fruits et légumes
- fromages et produits laitiers
- un menu équilibré (les matières grasses sont présentes dans tous les repas, les aliments sucrés ne sont pas indispensables à l'équilibre)
- goûter pour l'accueil péri-scolaire
- animation

Toutes nos viandes sont d'origine française

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

**Sur l'année 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% sont issues de l'agriculture biologique**

Bleu blanc cœur Label rouge

Label AOP Label IGP

le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable

**53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne**

Repas végétarien

