



MENUS DU 17 JUIN AU 5 JUILLET 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN	Emincé de volaille Bio sauce au romarin Blé à la tomate Fromage à tartiner Bio Gélifié caramel	Carottes râpées locales Carbonade Flamande VBF Fruit de saison Bio	Tarte Méditerranéenne Pâtes à la bolognaise VBF Fruit de saison	Boulettes de soja sauce aigre douce Bâtonnières de carottes jaunes (CE2) Riz Edam Bio Tarte au flan
SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN	Salade de lentilles Palet fromager emmental Brocolis (CE2) Pommes de terre persillées Fruit de saison	Hachis Parmentier au bœuf VBF Bio Camembert Compote de pommes HVE	REPAS FROID Jambon (local) froid et ketchup Salade de pâtes Edam Cookie	Melon Epinards (CE2) Riz sauce blanche Liégeois vanille
SEMAINE DU 01 AU 05 JUILLET	Emincé de poulet LR sauce tomate Purée de pommes de terre Petit fromage frais sucré Fruit de saison Bio	Tomates vinaigrette au basilic Filet de la mer MSC sauce Hollandaise Riz Laitage	REPAS DE FIN D'ANNEE Salade coleslaw Cheeseburger VBF Potatoes Brownie	Ravioles au bœuf VBF Gouda Compote de pommes HVE

TOUT LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE DE BAILLEUL SOUHAITE DE BONNES VACANCES AUX ENFANTS ET AUX ENSEIGNANTS !

LEGENDE	VBF : Viande Bovine	VPF : Viande Porc	Haute Valeur Environnementale	AOP / AOC : Appellation Origine	LR : Label Rouge	MSC : pêche durable	Agriculture Biologique	Certification environnementale de Global Gap	Saveur en or	* La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette.
---------	------------------------	----------------------	-------------------------------	------------------------------------	------------------	---------------------	------------------------	--	--------------	--