



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 13 AU 17 JUIN	Melon Goulasch de bœuf VBF Semoule et carottes Bio Spécialité pommes abricots	Tortellonis tomate mozzarella Bio Petit suisse aux fruits Bio Fruit	REPAS CREOLE Acharde de légumes Rougaill saucisses (rondelles fumées) Riz Ananas Bio	REPAS FRAICHAUTITUDE Tomates cerises à croquer Tarte flan au saumon et ciboulette Epinards et pommes de terre en gratin Clafoutis aux cerises
	Pastèque Bio Rôti de porc sauce moutarde Pommes sautées Crème dessert vanille	Tarte flan aux 3 fromages Haricots verts Bio et échalotes Petit fromage frais aux fruits Fruit Bio	Betteraves vinaigrette framboise Nuggets de poulet Bio et ketchup Petits pois carottes Fruit	Merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes Riz Bio et tomates concassées Yaourt sucré Cookie
	Carottes râpées Bio Emincés de poulet LR sauce au cumin Haricots plats à la tomate Fruit	Macédoine rémoulade Ravioles au bœuf VBF gratinés Compote de pommes	REPAS FROID Melon Bio Jambon qualité supérieure Taboulé (semoule Bio) tomates, concombres Mousse chocolat au lait	Falafels Bio et sauce blanche ciboulette Haricots verts Bio et pommes de terre Yaourt arôme Bio Biscuit au chocolat Bio
	Salade de pâtes fraîcheur Filet de poulet sauce brune Trio de légumes Bio, pommes de terre Grillé abricot	REPAS DE FIN D'ANNEE Hamburger Pommes sautées - Ketchup Vache qui rit Brownie - Coca cola	Nuggets végétal Semoule Bio et ratatouille Fromage à tartiner Bio Fruit	

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



HVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation Origine Protégée
AOC : Appellation Origine Contrôlée



« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »



Légende :