

















208 - Ecole Ste ANNE BRIEC  
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

Fruit portion

Menu "référence" 4,5 éléments



| Lundi   | Mardi   | Mercredi | Jeudi  | Vendredi  |
|---|---|----------|--|---|
| <p>Fruit de saison BIO </p> <p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'ail<br/>Sauté de porc VPF  - Sauce tomate<br/>/Colombo végétarien<br/>/Sauté de boeuf VBF  - Sauce tomate<br/><b>Semoule Bio</b> <br/>Géliné</p> | <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Pastèque (entière à couper)<br/>Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare<br/>/Nuggets végétarien de blé<br/>Purée de pommes de terre et brocolis<br/>Fromage à la coupe <br/>Nectarine jaune</p> |          | <p>Fruit de saison BIO </p> <p><b>Carottes râpées bio</b>   - Vinaigrette au citron<br/>Dahl de lentilles corail au lait de coco <br/>Riz Bio <br/>Mimolette AOP <br/>Fruits de saison </p> | <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Tomate cerise (sans vinaigrette) - Carottes râpées -<br/>Maïs<br/>Wrap - Emincé de <b>filet de poulet</b>  - Sauce au<br/>curry<br/>/Wrap - <b>Oeuf dur</b>  - Sauce au curry<br/>Salade - Vinaigrette du chef<br/>Yaourt sucré </p> |

