

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN	<p>Emincé de volaille Bio sauce au romarin</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Fromage à tartiner Bio</p> <p>Gélifié caramel</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Carbonade Flamande VBF</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tarte Méditerranéenne</p> <p>Pâtes à la bolognaise VBF</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>Bâtonnières de carottes jaunes (CE2)</p> <p>Riz</p> <p>Edam Bio</p> <p>Tarte au flan</p>
SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN	<p>Salade de lentilles</p> <p>Palet fromager emmental</p> <p>Brocolis (CE2)</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Camembert</p> <p>Compote de pommes HVE</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Jambon (local) froid et ketchup</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Edam</p> <p>Cookie</p>	<p>Melon</p> <p>Epinards (CE2)</p> <p>Riz sauce blanche</p> <p>Liégeois vanille</p>
SEMAINE DU 01 AU 05 JUILLET	<p>Emincé de poulet LR sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Filet de la mer MSC sauce Hollandaise</p> <p>Riz</p> <p>Laitage</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Cheeseburger VBF</p> <p>Potatoes</p> <p>Brownie</p>	<p>Raviolis au bœuf VBF</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pommes HVE</p>
<p> TOUT LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE DE BAILLEUL SOUHAITE DE BONNES VACANCES AUX ENFANTS ET AUX ENSEIGNANTS ! </p>				
LEGENDE	<p> VBF : Viande Bovine VPF : Viande Porc Haute Valeur Environnementale AOP / AOC : Appellation Origine LR : Label Rouge MSC : pêche durable Agriculture Biologique Certification environnementale de Saveur en or Certification Global.Gap * La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette * </p>			

