



Menu école de Champlong

**Lundi :**

du 10-Juin au 14-Juin

Salade de jeunes pousses aux croûtons

Mijoté de porc "Région" au curry

AB Semoule 'BIO' à l'huile d'olive et Petits pois 'BIO' mijotés AB

AOC Comté AOC ou Gruyère

Compote pommes & abricots

Mardi :

Œuf dur à la mayonnaise ou Rilette de poisson

Escalope de volaille "Label Rouge" grillée R

Ratatouille 'Maison' et Riz 'BIO' créole AB

Tomme noire ou Emmental

Moelleux au chocolat

Mercredi :

Salade verte 'LOCAL' & tomates cerises U

Filet de poisson du jour & sa sauce beurre citronné

Pennes à l'huile d'olive

Coulomiers AOC AOC

Compote de pommes BIO-LOCAL BIO

Jeudi :

Quiche au fromage ou Assiette de pastèque

Boulettes d'agneau à la sauce tomate

Purée de chou fleur

AB Fromage blanc nature 'BIO' ou Yaourt nature 'BIO' AB

Fruits de saison 'LOCAL' U

Vendredi :**Menu végétarien**

Tartare de tomates 'BIO', mozzarella & basilic AB

Lasagne sans viande aux lentilles & légumes de saison
(Plat complet)

Petit suisse aux fruits ou Yaourt aromatisé

Compote de pomme-cassis



* Sous réserve des possibilités d'approvisionnement