

Semaine 20 du :Lundi 12 au Vendredi 16 mai 2025

	<u>Lundi 12 mai 2025</u>	<u>Mardi 13 mai 2025</u>	<u>Mercredi 14 mai 2025</u>	<u>Jeudi 15 mai 2025</u>	<u>Vendredi 16 mai 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Melon 	Carottes râpées* & vinaigrette 	Concombre* & sauce fromage blanc ciboulette 	Radis & beurre 	Salade de pâtes* & oignons rouge, vinaigrette
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poisson meunière & citron 	 Chili con carne	 Longe de Porc rôtie	 Colin sauce aux olives	Quenelle nature sauce fromagère
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Filet de poisson meunière / Crousty fromage	Chili con carne / Chili sin carne	Nuggets de blé	Colin sauce aux olives/ Œuf à la tomate	
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre parisienne persillées 	Riz* pilaf	Courgettes* à la tomate 	Semoule*	Jeunes carottes
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	Saint nectaire	Edam	Yaourt bio*	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	Yaourt aromatisé	Fraises 	Muffins aux fruits rouges	Fruits au sirop	Pomme bio* 
<u>Pain</u>					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	