

Semaine 22 du :Lundi 26 au Vendredi 30 mai 2025

	<u>Lundi 26 mai 2025</u>	<u>Mardi 27 mai 2025</u>	<u>Mercredi 28 mai 2025</u>	<u>Jeudi 29 mai 2025</u>	<u>Vendredi 30 mai 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes râpées* & vinaigrette à l'estragon 	Pate en croute et cornichon	Radis & beurre 		Salade verte* 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de bœuf à la provençale 	Filet de poisson sauce curry	Gratin de coquillettes au jambon	FERIE	Brandade de poisson
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Sauté de bœuf à la provençale/ Galette de boulgour haricots rouges	Filet de poisson sauce curry/Égrené sauce curry	Gratin de coquillettes au fromage		
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre aux petits pois 	Chou fleur au beurre			
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Polinois 'enil de Poligny' 	Yaourt aromatisé	Camembert		Tomme Blanche
<u>Dessert</u>	Fruit au sirop	Fruit de saison (nectarine sous réserve) 	Pomme au four cannelle 		Panna cotta coulis de fruits rouge
<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	