

## Semaine 23 du :Lundi 2 au Vendredi 6 juin 2025

	Lundi 2 juin 2025	Mardi 3 juin 2025	Mercredi 4 juin 2025	Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Tarte au fromage	Tomates bio* & vinaigrette	Melon	Salade verte & vinaigrette	Taboulé 'semoule bio'
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Boule de bœuf au jus	Cappellettis au fromage 	Poisson meunière & sauce tartare	Sauté de dinde tandoori	Filet de poisson sauce citron
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Boule de bœuf au jus/ Quenelle nature	Sauce crème	Poisson meunière & sauce tartare/ Omelette	Sauté de dinde tandoori/Crousty fromage	Filet de poisson sauce citron / Pané de légumes
<b>Accompagnement</b>	Gratin de courgettes*et pommes de terre		Carottes bio persillées	Riz pilaf bio	Duo haricots verts bio & beurre
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>	Yaourt nature bio	Fromage portion bio	Fromage blanc* battus nature	Comté 'Enil de Poligny'	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	Pêche	Crème dessert	Cake au cacao	Compote Pommes fraises*	Abricot
					
<b>Pain</b>					

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	