

Semaine 26 du :Lundi 23 au Vendredi 27 juin 2025

	<u>Lundi 23 juin 2025</u>	<u>Mardi 24 juin 2025</u>	<u>Mercredi 25 juin 2025</u>	<u>Jeudi 26 juin 2025</u>	<u>Vendredi 27 juin 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes & mayonnaise	Concombre & tomates* & vinaigrette ciboulette 	Cake au fromage	Salade verte 	Pastèque bio 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Quenelles nature sauce aurore	Poisson meunière & citron	Tortilla (œuf, pommes de terre ,oignons)	Spaghettis	Haut de cuisse de poulet rôti
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Poisson meunière & citron / tarte fromage		bolognaise à l'égrené de pois	<i>Haut de cuisse de poulet/Œuf à la crème</i>
<u>Accompagnement</u>	Riz bio façon pilaf *	Blettes provençale	Courgettes à la sétoise	à la bolognaise	Pommes de terre rissolées
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Buchette aux laits mélangés	Camembert	Comté "Enil de Poligny"	Emmental râpé	Yaourt aromatisé
<u>Dessert</u>	Pêche * 	Crumble aux pommes	Abricots 	Compote	Poire au sirop
<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	