



Semaine 20 du : lundi 13 au dimanche 19 mai 2024

	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette	Feuilleté au fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français & label rouge) <i>Sauté de dinde sauce moutarde</i> <i>Crousti végétal</i>	Brandade de poisson	Daube de boeuf* *(Français)	Couscous : boulettes & merguez <i>Boulettes de pois chiche</i>	Nuggets de blé & ketchup
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>			<i>Omelette sauce ciboulette</i>	<i>Boulettes de pois chiche</i>	
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette		Petits pois à la Française	Semoule BIO aux épices & légumes 	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	St nectaire AOP	Cantal jeune AOP		Yaourt nature sucré HVE de Barras
Fromage au lait cru		Tomme de chèvre HVE de l'Alambic			
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Salade de fruits frais	Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS ORIENTAL

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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	Produit local
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	