



Semaine 25 du : lundi 17 au dimanche 23 juin 2024

	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Hors d'œuvre	Melon BIO	Salade de pois chiche*composée *(pois chiche BIO)	Feuilleté au fromage	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Quenelles nature fraîches sauce forestière	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)	Sauté de veau* façon marengo (Français)	Filet de poisson frais meunière 	Chipolata *(porc Français)
sans porc sans viande		Poisson sauce aux herbes	Galette de soja & sauce façon marengo		Merguez Omelette
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées	Haricots beurre	Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage fondu type fripon	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré	Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras
Dessert	Compote (menu de secours)	Abricot BIO	Pêche	Gâteau d'anniversaire au citron 	Pastèque BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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
	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