








Semaine 21 du : lundi 20 au dimanche 26 mai 2024

	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
Hors d'œuvre		Pâté crouste de porc & cornichon	Chou chinois râpé vinaigrette	Céleri rémoulade	Radis & beurre
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Terrine de légumes & mayonnaise</i>			
Plat Principal		Filet de poisson frais meunière	Lasagnes végétariennes (épinards BIO & fromage)	Jambon braisé au jus	Bœuf* à la provençale *(Français) 
<i>sans porc</i>				<i>Rôti de dinde au jus</i>	<i>Quenelles natures sauce provençale</i>
<i>sans viande</i>				<i>Omelette</i>	
Accompagnement		Ratatouille		Gratin de pommes de terre	Boulgour BIO pilaf
Produits laitiers		Bûche du Pilat	Fromage frais nature sucré	Brie	Yaourt HVE à la vanille "chèvrerie de JérémY"  
Dessert		Pêche	Fraises & sucre	Compote de coing	
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	 PRODUIT VEGE
	 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	