



Semaine 22 du : lundi 27 mai au dimanche 02 juin 2024

	lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons, maïs)	Tomates BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	 Chili sin carné	Escalope de volaille au jus	Filet de poisson frais sauce citron	Hachis parmentier *(bœuf Français)
<i>sans porc</i>				 	
<i>sans viande</i>	Galette de soja		Crousti végétal & sauce tomate		Brandade de poisson
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf	Cœurs de blé BIO	Petits pois à la Française	
Produits laitiers	Comté AOP	Coulommiers	Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan 	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			
Dessert	Pomme de Cercier	Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince" 	Dessert lacté type flamby	Gâteau d'anniversaire à la framboise	Nectarine
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	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO 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	