



## Semaine 23 du : lundi 03 au dimanche 09 juin 2024

	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre* (*HVE)	Gaspacho (tomates, poivrons, concombres, basilic)	Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale *(*HVE)
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Diot au jus</b> <b>(Mont Charvin Porc Français)</b>	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français)	Filet de poisson sauce aneth	Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes	Pizza au fromage (Pierre Clot)
<i>sans porc</i>	<i>Saucisse de volaille</i>	<i>Quenelles natures sauce basquaise</i>		<i>Curry de pois chiche &amp; légumes</i>	
<i>sans viande</i>	<i>Omelette</i>				
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre	<b>Chou fleur BIO</b> persillés	Purée de courgette & pommes de terre	<b>Semoule BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> sautés
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> de Barras (seau)
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Melon	Eclair au chocolat	Pêche	<b>Abricot BIO</b>
<b>Pain</b>	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

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