



Semaine 25 du : lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade de lentilles estivale (*lentilles HVE) 	Pastèque BIO 	Tomates BIO & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes *(carottes BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Chipolatas*   *(Porc Français, label rouge)	Galette végétale 	Escalope de volaille* fraîche sauce curry & lait de coco *(Française)	Sauté de veau* à la moutarde (* Français) 	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours) 
sans porc	Merguez				
sans viande	Omelette piperade		Tajine de pois chiche	Filet de poisson sauce aneth	
Accompagnements	Potatoes	Courgettes fraîches à la tomate	Blé BIO façon pilaf	Petits pois carottes	Emmental râpé
Produits laitiers	Yaourt HVE à la fraise des bois "chèvrerie de Jérémy"  	Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines" Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"  	Fromage frais nature sucré	Crème anglaise	
Fromage au lait cru*		Abricots BIO 	Salade de fruits frais à la menthe	Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière à la framboise 	Melon BIO 
Dessert					
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

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