



Semaine 21 du : lundi 19 au vendredi 23 mai 2025

	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade portugaise (pdt HVE, pois chiche BIO, thon, olives, échalotes) 	Concombres BIO & sauce fromage blanc fines herbes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade composée (salade verte BIO, maïs, croutons) & vinaigrette
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français) Omelette	Filet de poisson frais sauce nantua 	Steak haché* au jus (*Français) Quenelles natures sauce forestière	Filet de poulet au romarin & citron Galette végétale	Gnocchis* (*semoule BIO) sauce tomate
Accompagnements	Carottes BIO persillées	Pennes BIO	Petits pois HVE au pesto & basilic 	Ratatouille fraîche	
Produits laitiers	Brie	Bûche du Pilat	Yaourt nature sucré	Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan" 	Emmental râpé BIO
Dessert	Pomme de "Cercier" 	Compote de coing	Fraises & sucre (5g)	Gâteau d'anniversaire Clafouti aux abricots	Yaourt HVE vanille "chèvrerie de Jérémie"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain 	Pain

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