



Semaine 23 du : lundi 02 au vendredi 06 juin 2025

(RETOURS MENUS DE SECOURS)

	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Hors d'œuvre	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Soupe froide de petits pois à la menthe	Salade verte & vinaigrette	Taboulé (* semoule BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Steak haché* au jus (* Français) 	Cappelletti au fromage sauce crème 	Falafel & sauce fromage blanc à la ciboulette (Froide) 	Sauté de dinde* au caramel (* Français & égalim) 	Filet de poisson frais sauce citron 
sans porc					
sans viande	<i>Pané végétal</i>			<i>Curry de légumes</i>	
Accompagnements	Purée de courgettes & pommes de terre (*courgettes HVE) 		Carottes BIO sautées	Riz BIO façon pilaf	Duo d'haricots (haricots verts BIO & haricots beurre HVE) 
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE de " <i>Barras</i> " (seau) 	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE du <i>Pré Jourdan</i> 	Comté AOP 	Cantal jeune AOP 
Dessert	Pêche	Crème dessert à la vanille	Gâteau marbré	Compote de fraises BIO " <i>Thomas le Prince</i> " 	Abricot BIO 
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		