



Semaine 26 du : lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

	lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes (<i>menu de secours</i>)	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Cake au fromage	Salade verte & vinaigrette	Pastèque BIO
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Quenelles natures fraîches sauce aurore	Filet de colin frais meunière & sauce tartare	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons) 	Bolognaise (* bœuf Français & BIO) <i>Bolo végétale</i>	Pilon de poulet froid & mayonnaise <i>Œuf dur & mayonnaise</i>
<i>sans porc</i> <i>sans viande</i>					
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Blettes provençales	Ratatouille fraîche	Spaghettis BIO	Salade de pommes de terre composée (pdt HVE)
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE de " Barras " 	Camembert	St nectaire AOP	Emmental râpé	Yaourt BIO à l'abricot de " Gruffy " (seau)
Dessert	Nectarine	Beignet chocolat	Abricots	Compote de pommes (<i>menu de secours</i>)	
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)

REPAS FROID

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	Menus alternatif	PRODUIT VEGE
	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		