



## Semaine 22 du : lundi 26 au vendredi 30 mai 2025

	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à la coriandre	<b>Pâté croute</b> & cornichon	Radis & beurre	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Oeufs durs &amp; mayonnaise</i>			
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français, HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce curry	<b>Gratin de coquillettes au jambon</b> *( <b>coquillettes BIO</b> )		
<i>sans porc</i>	 		<i>Gratin de coquillettes au jambon de dinde</i>		
<i>sans viande</i>	<i>Quenelles natures sauce provençale</i>		<i>Légumes chili &amp; gratin de coquillettes</i>		
<b>Accompagnements</b>	Gratin pommes de terre	<b>Brocolis BIO</b> fleurette			
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé	Camembert		
<b>Dessert</b>	Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO</b> "Thomas le Prince" 	Nectarine (sous réserve)	Cocktail de fruits au sirop léger		
<b>Pain</b>	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.

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>PRODUIT VEGE</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit local</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Commerce équitable</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>		