



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
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre	Pâté croute & cornichon	Radis & beurre	FERIE	FERIE
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Oeufs durs & mayonnaise</i>			
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français, HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce curry	Gratin de coquillettes au jambon *(coquillettes BIO)		
<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 & gratin de coquillettes</i>		
Accompagnements	Gratin pommes de terre	Brocolis BIO fleurette			
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé	Camembert		
Dessert	Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince" 	Nectarine (sous réserve)	Cocktail de fruits au sirop léger		
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	 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		