



Semaine 19 du : lundi 05 au vendredi 09 mai 2025

	lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade provençale (chou, courgettes, maïs, tomates)	Salade de lentilles (lentilles HVE, brunoise, oignons rissolés, persil)	Rosette & cornichon	FERIE	Salade verte BIO, dés de fromage & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>			Oeuf dur & mayonnaise		
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche au jus *(Française)	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)	Lasagnes de poissons		Gardiane de bœuf* *(Français)
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	Filet de poisson sauce aneth				Omelette sauce basquaise
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel			Pommes de terre rissolées
Produits laitiers	Coulommiers	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré		
Dessert	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Kiwi BIO	Pomme de Cercier		Crème dessert au chocolat
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 Bœuf / Veau Français La Région à du Gout	Volaille Française Produit local Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Commerce équitable
-------	--	--	--	---	---------------------------------------