

	Lundi 19 août	Mardi 20 août	Mercredi 21 août	Jeudi 22 août	Vendredi 23 août
Hors d'œuvre	Salade de <b>pommes de terre</b> & œuf dur	<b>Duo courgettes &amp; carottes râpées</b>	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de <b>tomates</b> et oignons rouges	Pizza fromage
Plat principal	Filet de lieu, sauce agrumes <i>Filet de lieu, sauce agrumes / Pané de légumes</i>	Curry d'égrené de pois chiches & tomates	Haut de cuisse de poulet rôti <i>Haut de cuisse de poulet rôti / Samoussa</i>	Escalope de porc grillée aux herbes <i>Escalope de dinde grillée aux herbes / Tarte provençale</i>	Steak haché, sauce aux poivres <i>Steak haché, sauce aux poivres / Galette végétale</i>
<i>Gestion sans porc / viande</i>					
Accompagnement	Haricots beurre à la tomate	<b>Riz</b>	<b>Carottes</b> à la crème	<b>Tortis</b> au beurre	Aubergines et poivrons
Accompagnement					
Produits laitiers	<b>Fromage blanc</b>	Saint-Paulin	<b>Yaourt nature au sucre de canne</b>	Tomme blanche	<b>Carré frais</b>
Dessert	et coulis de framboise/biscuit	Compote	Tarte	Îles flottantes	<b>Salade de fruits frais</b>
Pain					

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	<b>Produit français</b>	<b>Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...</b>	<b>Produits frais</b>	<b>Menus alternatifs</b>
	<b>Poisson frais</b>	<b>Produit contenant au moins un produit bio</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Produit local</b>
	<b>La Région a du Goût</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Commerce équitable</b>	<b>Préparé par nos soins</b>



## Semaine 35 : du lundi 26 au vendredi 30 août 2024

	Lundi 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
Hors d'œuvre	Salade de pâtes	Salade sombrero	Concombres tzatziki 	Gaspacho de tomates et poivrons 	<p><b>PIQUE-NIQUE "FIN DES VACANCES"</b></p>
Plat principal	Nuggets de poulet ketchup	Cheeseburger	Émincé de dinde au miel & sésame 	Filet de poisson beurre blanc	
<i>Gestion sans porc / viande</i>	<i>Nuggets de poulet / Nuggets de blé</i>	<i>Cheeseburger / Cheesefromage</i>	<i>Émincé de dinde au miel &amp; sésame / Samoussa</i>	<i>Filet de poisson beurre blanc / Tarte provençale</i>	
Accompagnement	Épinards	Rösti	Blé au beurre	Poêlée méridionale	
Accompagnement					
Produits laitiers	Camembert	Kiri	Yaourt	Comté 	
Dessert	Ananas au sirop	Brownie	Compote	Liégeois	
Pain					

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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins