

## Semaine 23 du :Lundi 2 au Vendredi 6 juin 2025

	Lundi 2 juin 2025	Mardi 3 juin 2025	Mercredi 4 juin 2025	Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Tarte au fromage	Tomates bio* & vinaigrette	Melon	Salade verte & vinaigrette	Taboulé 'semoule bio'
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Boule de bœuf au jus	Cappelletti au fromage 	Poisson meunière & sauce tartare	Sauté de dinde tandoori	Filet de poisson sauce citron
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Boule de bœuf au jus/ Quenelle nature	Sauce crème	Poisson meunière & sauce tartare/ Omelette	Sauté de dinde tandoori/Crousty fromage	Filet de poisson sauce citron / Pané de légumes
<b>Accompagnement</b>	Gratin de courgettes*et pommes de terre		Carottes bio persillées	Riz pilaf bio	Duo haricots verts bio & beurre
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>	Yaourt nature bio	Fromage portion bio	Fromage blanc* battus nature	Comté 'Enil de Poligny'	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	Pêche	Crème dessert	Cake au cacao	Compote Pommes fraises*	Abricot
					
<b>Pain</b>					

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 alternatif
				
				

## Semaine 24 du :Lundi 9 au Vendredi 13 juin 2025

	Lundi 9 juin 2025	Mardi 10 juin 2025	Mercredi 11 juin 2025	Jeudi 12 juin 2025	Vendredi 13 juin 2025
<b>Hors d'œuvre</b>		Salade de pommes de terre (tomates ,maïs, concombres)	Salade haricots verts façon niçoise	Carottes * et fenouil râpées vinaigrette	Concombre bio & vinaigrette
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	LUNDI DE	Jambon sauce moutarde 	Sauté de veau marengo	Colin aux trois céréales	Parmentier
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Galette de boulgour pois chiche emmental	Sauté de veau façon marengo/ crêpes aux champignons	Colin aux trois céréales/Bouchée blé	
<b>Accompagnement</b>	PENTECOTE	Bohémienne de courgettes	Pates au beurre	Epinards	Végétal
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>		Saint nectaire 	Fromage portion	Tomme	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>		Pomme bio	Cerises	Eclair	Compote
<b>Pain</b>					

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 alternatif
				
				
				

## Semaine 25 du :Lundi 16 au Vendredi 20 juin 2025

	Lundi 16 juin 2025	Mardi 17 juin 2025	Mercredi 17 juin 2025	Jeudi 18 juin 2025	Vendredi 19 juin 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Betteraves rouges bio & vinaigrette	Salade de petit épeautre	<b>Pastèque *</b>	Radis & beurre 1/2 sel	<b>Carottes*</b> & artichauts vinaigrette ail & fines herbes
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Chipolatas*(label rouge)	Galette végétal	Dinde sauce rougail & curry	Longe de porc* (label rouge) au jus	Poisson à la tomate
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Omelette piperade		<i>Filet de dinde / Crêpes aux champignons</i>	<i>Tarte tomates chèvre basilic</i>	<i>Poisson à la tomate/ Boules de pois chiche à la tomate</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Blé bio façon pilaf</b>	Petits pois & carottes	<b>Coquillettes bio*</b>
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>	Carré frais	Comté 'Enil de Poligny'	Petit suisse aromatisé	<b>Yaourt bio nature</b>	Mimolette
<b>Dessert</b>	<b>Nectarine</b>	<b>Kiwi bio*</b>	Ananas au sirop & menthe fraîche	Beignet abricot	<b>Salade de fruits frais*</b>
					
<b>Pain</b>					

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 alternatif
				
				

## Semaine 26 du :Lundi 23 au Vendredi 27 juin 2025

	<u>Lundi 23 juin 2025</u>	<u>Mardi 24 juin 2025</u>	<u>Mercredi 25 juin 2025</u>	<u>Jeudi 26 juin 2025</u>	<u>Vendredi 27 juin 2025</u>
<b><u>Hors d'œuvre</u></b>	Macédoine de légumes & mayonnaise	Concombre & tomates* & vinaigrette ciboulette	Cake au fromage	Salade verte	Pastèque bio
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b><u>Plat Principal</u></b>	Quenelles nature sauce aurore	Poisson meunière & citron	Tortilla (œuf, pommes de terre ,oignons)	Spaghettis	Haut de cuisse de poulet rôti
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Poisson meunière & citron / tarte fromage		bolognaise à l'égrené de pois	<i>Haut de cuisse de poulet/Œuf à la crème</i>
<b><u>Accompagnement</u></b>	Riz bio façon pilaf *	Blettes provençale	Courgettes à la sétoise	à la bolognaise	Pommes de terre rissolées
<b><u>Accompagnement</u></b>					
<b><u>Produits Laitiers</u></b>	Buchette aux laits mélangés	Camembert	Comté "Enil de Poligny"	Emmental râpé	Yaourt aromatisé
<b><u>Dessert</u></b>	Pêche *	Crumble aux pommes	Abricots	Compote	Poire au sirop
					
<b><u>Pain</u></b>					

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 alternatif
				
				
				

## Semaine 27 du :Lundi 30 juin au Vendredi 4 juillet 2025

	Lundi 30 juin 2025	Mardi 1 juillet 2025	Mercredi 2 juillet 2025	Jeudi 3 juillet 2025	Vendredi 4 juillet 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de coco blanc & pois chiche bio	Tomates bio* & vinaigrette au basilic	Courgettes à la grecque	Radis & beurre demi sel	Melon
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Pané végétal & sauce type aïoli	Steak haché sauce barbecue	 Roti de veau au jus	Cordon veggie	Sandwich pain bun's thon crudités mayonnaise
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Sauté de bœuf sauce barbecue/ Quenelle nature	Roti de veau au jus/crêpes emmental		Sandwich pain bun's crudités mayonnaise
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts persillés	Flageolets & carottes	Pommes röstli	Légumes à la provençale (poivrons ,aubergine ,courgettes, pommes de terre)	Chips
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>	Tomme blanche	Cantal AOP*	Battus nature	Vache qui rit bio	Yaourt à boire
<b>Dessert</b>	Pomme bio *	Gâteau de semoule	Dés de poires au sirop cassis	Crème dessert	Pate de fruits
<b>Pain</b>					Dessert

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 alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable		