



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)		FERIE	Salade verte BIO , dés de fromage & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche au jus *(Française)	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)			Gardiane de bœuf* *(Français)
sans porc					
sans viande	<i>Filet de poisson sauce aneth</i>	PRODUIT VEGE			<i>Omelette sauce basquaise</i>
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel			Pommes de terre rissolées
Produits laitiers	Coulommiers	Comté AOP			
Dessert	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Kiwi BIO			Crème dessert au chocolat
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	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	POISSON FRAIS Poisson Frais	Commerce équitable	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable		