Semaine 20 du : lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Hors d'œuvre sans porc / sans viande	Radis & beurre	Pizza au fromage ***"Pierre Clot"***		**Carottes BIO** râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
Plat Principal sans porc sans viande	Chili sin carné	Sauté de porc* sauce dijonnaise (**Français, label rouge**) *Sauté de poulet* sauce dijonnaise (*FR)* *Quenelles natures sauce moutarde*		Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez) *Boulettes de pois chiche & sauce tomate*	Filet de **colin frais** meunière & sauce tartare
Accompagnements	**Riz BIO** façon pilaf	Haricots plats **HVE** sautés à l'ail		Semoule **HVE** aux épices & légumes couscous	Gratin de choux-fleur *(**choux-fleur BIO**)
Produits laitiers	St nectaire **AOP**	**Yaourt BIO** sucré de "***Gruffy*** " (seau)			Fromage frais nature sucré
Fromage au lait cru*	Tomme de chèvre **HVE** de ***l'Alambic "Marcellaz Albanais"***				
Dessert	Pomme **HVE** au four	Poire		Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fraises & sucre (5g)
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (*arrêté prefectoral d'avril 2019*)

COUSCOUS PARTY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine 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**
	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**	