



Semaine 23 du : lundi 03 au dimanche 09 juin 2024

	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre* (*HVE)		Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale (*HVE)
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Diot au jus (Mont Charvin Porc Français)	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français)		Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes	 Pizza au fromage (Pierre Clot)
<i>sans porc</i>	<i>Saucisse de volaille</i>			<i>Curry de pois chiche & légumes</i>	
<i>sans viande</i>	<i>Omelette</i>	<i>Quenelles natures sauce basquaise</i>			
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Chou fleur BIO persillés		Semoule BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)
Dessert	Crème dessert vanille	Melon		Pêche	Abricot BIO
Pain	Pain	Pain		Pain	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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	Produit Végé
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	