



## Semaine 24 du : lundi 09 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>	<b>JOURNEE DE SOLIDARITE</b>	Salade de pommes de terre (pdt HVE, tomates, maïs, concombres)			Concombres <b>BIO</b> & vinaigrette
sans porc / sans viande					
<b>Plat Principal</b>		Jambon au jus		Quiche au fromage <b>1001 Repas</b>	Sauté de bœuf* au paprika
sans porc		<i>Rôti de dinde au jus (FR)</i>			*(Français, HVE) " <b>Challonges</b> "
sans viande		<i>Quenelles natures sauce aux herbes</i>			 
<b>Accompagnements</b>		Ratatouille <b>fraîche</b>		Salade composée (maïs, croutons, dés de fromage) & vinaigrette	<i>Filet de poisson sauce paprika</i>
<b>Produits laitiers</b>		St nectaire AOP 		Yaourt HVE sucré du " <b>Pré Jourdan</b> "  	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre
<b>Dessert</b>	Nectarine		Eclair au chocolat	Bûche du pilat	
<b>Pain</b>	Pain		Pain	Cerises	
					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	 <b>PRODUIT VEGE</b>
	 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		