



## Semaine 25 du : lundi 17 au dimanche 23 juin 2024

	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Melon BIO	Salade de pois chiche* composée *(pois chiche BIO)		Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles nature fraîches sauce forestière	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)		Filet de poisson frais meunière	Chipolata *(porc Français)
<b>sans porc</b>					Merguez
<b>sans viande</b>		Poisson sauce aux herbes			Omelette
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées		Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type fripon	St nectaire AOP		Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras
<b>Dessert</b>	Compote (menu de secours)	Abricot BIO		Gâteau d'anniversaire au citron	Pastèque BIO
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	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