Semaine 25 du : lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Hors d'œuvre sans porc / sans viande	**Betteraves rouges BIO** vinaigrette	Salade de lentilles estivale (*lentilles **HVE**)		**Tomates BIO** & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes ***(carottes BIO)**
Plat Principal sans porc sans viande	Chipolatas* ***(Porc Français, label rouge)** *Merguez* *Omelette piperade*	Galette végétale		Sauté de veau* à la moutarde (***Français**) *Filet de poisson sauce aneth*	Raviolis de légumes sauce tomate (***menu de secours**)
Accompagnements	Potatoes	Courgettes **fraîches** à la tomate		Petits pois carottes	
Produits laitiers	Yaourt **HVE** à la fraise des bois ***"chèvrerie de Jérémy"***	Margériaz au lait AOP ***"coopérative de Lescheraines"***		Crème anglaise	Emmental râpé
Fromage au lait cru*		Tome des Bauges **AOP** ***"coopérative de Lescheraines"***			
Dessert		**Abricots BIO**		Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière à la framboise	**Melon BIO**
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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