



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