



## Semaine 27 du : lundi 01er au dimanche 07 juillet 2024

	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Betteraves rouges vinaigrette			Melon ou pastèque
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Steak* haché & sauce barbecue *(Français)	Brandade de poisson		Croque monsieur fromage (Pierre Clot)	Sandwich (jambon beurre ou thon mayonnaise)
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Tajine de pois chiche</i>				
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b>			Salade verte & vinaigrette	Chips
<b>Produits laitiers</b>		Cantal jeune AOP		Fromage portion	Yaourt à boire
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Abricot		<b>Melon BIO</b>	
<b>Pain</b>	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>	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>PRODUIT VEGE</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	