

Semaine 19 du :Lundi 4 au Vendredi 8 mai 2026

	<u>Lundi 4 mai 2026</u>	<u>Mardi 5 mai 2026</u>	<u>Mercredi 6 mai 2026</u>	<u>Jeudi 7 mai 2026</u>	<u>Vendredi 8 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles HVE et pommes de terre bio vinaigrette 	Céleri bio râpé rémoulade  	Tarte Morbier & comté 'enil de Poligny' 	Salade verte & vinaigrette 	
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet *citron & romarin 	Quenelles natures sauce napolitaine	 Filet de colin frais meunière	 Gardiane de bœuf	
<u>Plat sans viande</u>	Crêpe à l'emmental		Samoussa de légumes	Lamelles veggio sauce gardiane	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats et verts persillés	 Coquillettes bio* 	Pommes de terre boulangère	 Ratatouille fraîche 	
<u>Produits Laitiers</u>	Buchette aux lait mélangés	 Polinois 'Enil de Poligny'	 Yaourt nature bio	 Camembert bio	
<u>Dessert</u>	 Orange bio* 	Compote pomme abricot	Fraises 	Beignet framboise	
					Férialé

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	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 au moins un aliment bio dans la recette	 Pêche durable	