

	<u>Lundi 9 juin 2025</u>	<u>Mardi 10 juin 2025</u>	<u>Mercredi 11 juin 2025</u>	<u>Jeudi 12 juin 2025</u>	<u>Vendredi 13 juin 2025</u>
Hors d'œuvre		Salade de pommes de terre (tomates ,maïs, concombres)  	Salade haricots verts façon  niçoise	Carottes * et fenouil râpées  vinaigrette 	Concombre bio & vinaigrette  
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	LUNDI DE	 Jambon sauce moutarde	 Sauté de veau marengo	 Colin aux trois céréales	Parmentier
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Galette de boulgour pois chiche emmental	Sauté de veau façon marengo/ crêpes aux champignons	Colin aux trois céréales/Bouchée blé	
Accompagnement	PENTECOTE	Bohémienne de courgettes  	Pates au beurre 	Epinards	Végétal
Accompagnement					
Produits Laitiers		Saint nectaire 	Fromage portion	Tomme 	Yaourt aromatisé
Dessert		Pomme bio  	Cerises 	Eclair	Compote
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	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	