

Semaine 28 du : Lundi 7 au Vendredi 11 Juillet 2025

	<u>Lundi 7 Juillet 2025</u>	<u>Mardi 8 Juillet 2025</u>	<u>Mercredi 9 Juillet 2025</u>	<u>Jeudi 10 Juillet 2025</u>	<u>Vendredi 11 Juillet 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé à la menthe fraîche 	 Tomates aux basilic 	Macédoine & mayonnaise	 Betteraves rémoulade 	Tartare Concombres & tomates  sauce fines herbes 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Œufs à la portugaise	Longe de porc label rouge au thym  	 Spaghetti	 et de poisson frais sauce beurre blanc	 Poulet sauce morbier 
<u>Plat sans viande</u>	Œufs à la portugaise	Curry de légumes au thym	à l'égrené de pois chiche	Fricassée de champignons	Tarte paysanne au morbier
<u>Accompagnement</u>	 Ratatouille fraîche 	 Tortis au beurre	à la bolognaise 	 Riz Jaune	Haricots plats à l'ail
					
<u>Produits Laitiers</u>	Saint Paulin	 Yaourt nature bio	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Yaourt aromatisé	 Fromage fondu
<u>Dessert</u>	Melon 	 Compote bio	 Poire 	Nectarine 	Gâteau chocolat crème anglaise

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,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais		 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local