


	<u>Lundi 25 mai 2026</u>	<u>Mardi 26 mai 2026</u>	<u>Mercredi 27 mai 2026</u>	<u>Jeudi 28 mai 2026</u>	<u>Vendredi 29 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>		Salade de pommes de terre maïs & concombres  	Tomates bio & vinaigrette basilic  	Carottes* et fenouil râpées  	Salade de petit épeautre  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	LUNDI DE	Aiguillette de poulet Crousty	 Sauté de bœuf* à la provençale	Poisson frais sauce ciboulette 	Quenelle nature sauce aurore
<u>Plat sans viande</u>		Nuggets de blé	Pois chiche sauce à la provençale	Lentilles & potiron au lait de coco	
<u>Accompagnement</u>	PENTECOTE	Courgettes à la tomate & safran  	Coquillettes au beurre 	Epinards	Ebly aux petits légumes  
<u>Produits Laitiers</u>		Fromage frais aromatisé	 Comté 'Enil de Poligny'	 Tomme bio	 Camembert
<u>Dessert</u>		 Pomme bio de région 	Abricot 	Donuts au sucre	Crème dessert vanille

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	