

	<u>Lundi 11 mai 2026</u>	<u>Mardi 12 mai 2026</u>	<u>Mercredi 13 mai 2026</u>	<u>Jeudi 14 mai 2026</u>	<u>Vendredi 15 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<p>Betteraves bio rouges & vinaigrette</p>  	<p>Radis & beurre</p> 	<p>Duo de carottes bio & courgettes bio râpées vinaigrette</p>  		<p>Terrine de campagne & cornichon</p>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet au paprika	Bouchée de blé & ketchup	Filet mignon de porc sauce moutarde	FERIE	 Brandade de poisson
<u>Plat sans viande</u>	Galette végétale au paprika		Gratin de coquillettes au fromage		Hachis parmentier végétal
<u>Accompagnement</u>	 Pennes bio au beurre	<p>Printanière de légumes</p>  	Blé HVE façon pilaf		UNIQUEMENT CCAS
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Brie pasteurisé	 Comté 'Enil de Poligny' 		Tomme Blanche
<u>Dessert</u>	 Pomme bio de région 	Tarte citron	Ananas au sirop		Panna cotta coulis de fruits rouge

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	