

Semaine 29 du :Lundi 14 au Vendredi 18 Juillet 2025

	<u>Lundi 14 Juillet 2025</u>	<u>Mardi 15 Juillet 2025</u>	<u>Mercredi 16 Juillet 2025</u>	<u>Jeudi 17 Juillet 2025</u>	<u>Vendredi 18 Juillet 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre aux  poivrons frais 	 Céleri sauce cocktail 	 Betteraves* & maïs* 	 Tomates & vinaigrette balsamique 	 Melon 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau sauce duxelles de champignons	Poisson frais à la sauce Maraîchère 	Sauté de Dinde 'label rouge' jus au  thym 	 Semoule aux	Chipolatas 'label rouge'  
<u>Plat sans viande</u>	Feuilleté aux champignons	Poireaux à la béchamel	Œufs brouillés		Egrené de pois chiche sauce curry
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	 Ebly au beurre	 Carottes à la crème 	Légumes couscous 	Purée de pommes de terre
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio	Buchette aux laits mélangés	 Comté 	 Fromage blanc bio	Saint nectaire 
<u>Dessert</u>	Pastèque 	Fruit au sirop	Gâteau roulé à la confiture	Pomme au four à la cannelle	Mousse au chocolat

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	