



# Semaine 25 du : Lundi 15 au Vendredi 19 juin 2026

	Lundi 15 juin 2026	'Allez les bleus' 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges bio râpées & vinaigrette au basilic	Pizza tomate fromage	Pastèque *	Radis & beurre	Carottes* & artichauts vinaigrette ail & fines herbes
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		France-Sénégal			
<u>Plat Principal</u>	Chipolatas*(label rouge)	Quenelles nature sauce crème & comté 'Enil Poligny'	Sauté d'agneau façon Navarrin	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Poisson frais sauce normande
<u>Plat sans viande</u>	Omelette piperade		Crêpes aux champignons	Clafoutis tomates chèvre	Galette végétale
<u>Accompagnement</u>	Coquillettes au beurre	Haricots verts persillés	Semoule bio aux petits pois	Jeunes carottes au bouillon de légumes	Cœur de blé
<u>Produits Laitiers</u>	Carré frais	Polinois 'Enil de Poligny'	Saint Paulin	Yaourt bio nature	Mimolette
<u>Dessert</u>	Kiwi gold	Abricot	Ananas au sirop & menthe fraîche	Beignet à la framboise	Salade de fruits frais

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

<b>LOGOS</b>	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	