



Semaine 26 du :Lundi 22 au Vendredi 26 juin 2026

| | <u>Allez les bleus' 22 juin 2026</u> | <u>Mardi 23 juin 2026</u> | <u>Mercredi 24 juin 2026</u> | <u>Jeudi 25 juin 2026</u> | <u>Allez les Bleus' 26 juin 2026</u> |
|---------------------------------|--|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--|
| <u>Hors d'œuvre</u> | Salade de haricots rouges & poivrons vinaigrette tex Mex | Tzatziki de Concombres à l'aneth | Céleri rémoulade aux agrumes | Salade verte | Melon |
| <u>Hors d'œuvre sans viande</u> | France-Irak | <u>Menu 'estival'</u> | <u>Menu Chez mamie</u> | | France -Norvège |
| <u>Plat Principal</u> | Omelette fraiche à la sauce tomate | Colin sauce aux capres | Cordon de volaille | Lasagnes | Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne |
| <u>Plat sans viande</u> | | Quenelles natures aux capres | Cordon végétarien | Lasagnes végétariennes | Œuf à la moutarde à l'ancienne |
| <u>Accompagnement</u> | Riz aux épices paella | Blettes et Pommes de terre persillées | Ratatouille niçoise | à la bolognaise | Pommes de terre rissolées |
| | | | | | |
| <u>Produits Laitiers</u> | Buchette aux laits mélangés | Camembert bio | Comté "Enil de Poligny" | Buche de Pilat | Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny' |
| <u>Dessert</u> | Pomme bio de région | Tarte au citron | Entremet aux fruits | Compote poires | Duo pêches pommes au sirop |

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 | |