



Semaine 28 du : Lundi 6 au Vendredi 10 Juillet 2026

	<u>Lundi 6 Juillet 2026</u>	<u>Mardi 7 Juillet 2026</u>	<u>Mercredi 8 Juillet 2026</u>	<u>Jeudi 9 Juillet 2026</u>	<u>Vendredi 10 Juillet 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé à la menthe fraîche 	 Tomates ,feta est olives vinaigrette au basilic 	Maicédoine & mayonnaise	 Betteraves bio rémoulade 	 Concombres sauce fines herbes 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Omelette à la portugaise	 Longe de porc marinée rôtie	 Spaghetti	Saumon frais sauce beurre blanc  aux agrumes	Aiguillette de poulet Crousty
<u>Plat sans viande</u>	Omelette à la portugaise	Curry de légumes au thym	à l'égrené de pois chiche	Gnocchettis de lentilles	Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	 Ratatouille fraîche 	 Tortis au beurre	à la bolognaise 	 Riz Jaune façon pilaf	Petits pois & carottes au jus
					
<u>Produits Laitiers</u>	Saint Paulin	 Yaourt nature bio	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Yaourt aromatisé	 Fromage fondu
<u>Dessert</u>	Melon 	 Compote bio	 Fruit de saison 	Nectarine 	Tarte aux pommes

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 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		