

	<u>Lundi 16 juin 2025</u>	<u>Mardi 17 juin 2025</u>	<u>Mercredi 17 juin 2025</u>	<u>Jeudi 18 juin 2025</u>	<u>Vendredi 19 juin 2025</u>
Hors d'œuvre	Betteraves rouges bio  & vinaigrette	Salade de petit épeautre 	Pastèque * 	Radis & beurre 1/2 sel	Carottes*  & artichauts vinaigrette ail & fines herbes
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	 Chipolatas*(label rouge)	Galette végétal	 Dinde sauce rougail & curry	Longe de porc* (label rouge) au jus	 Poisson à la tomate
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Omelette piperade		<i>Filet de dinde / Crêpes aux champignons</i>	Tarte tomates chèvre basilic	Poisson à la tomate/ Boules de pois chiche à la tomate
Accompagnement	Purée de pommes de terre 	Haricots verts persillés 	Blé bio  façon pilaf	Petits pois & carottes	Coquillettes bio* 
Accompagnement					
Produits Laitiers	Carré frais	Comté 'Enil de Poligny'	Petit suisse aromatisé	Yaourt bio nature 	Mimolette
Dessert	Nectarine 	Kiwi bio* 	Ananas au sirop & menthe fraîche	Beignet abricot	Salade de fruits frais* 
Pain					

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	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	