



Semaine 27 du :Lundi 29 juin au Vendredi 3 juillet 2026

	Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Menu 'Bourgogne' 1 juillet	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco blanc & pois chiche  bio	Tomates bio* & vinaigrette au basilic  	Courgettes râpées vinaigrette au fromage blanc & moutarde de Niinn  	Radis & beurre demi sel 	 <u>Repas froid</u> <u>POKEBALL</u> <small>CRUDITES, SALADE FECULENT, OEUF DUR</small>   <u>Yaourt à boire</u> <u>Compote gourde</u>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Pané végétal & sauce type aioli	Saucisse Knack	Roti de veau sauce crème à l'époisses 	Poisson sauce aux agrumes	
<u>Plat sans viande</u>		Saucisse végétale	Crêpes comté	Boulette de blé tomate basilic	
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Tagliatelles au beurre	Légumes à la provençale (poivrons ,aubergine ,courgettes, pommes de terre)	
					
<u>Produits Laitiers</u>	Tomme blanche	Cantal AOP*	 Battus nature bio	 Crème dessert bio	
<u>Dessert</u>	 Nectarine bio 	 Compote	Dés de poires au sirop cassis	& biscuit	

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	