

## Semaine 30 du :Lundi 21 au Vendredi 25 Juillet 2025

	<u>Lundi 21 Juillet 2025</u>	<u>Mardi 22 Juillet 2025</u>	<u>Mercredi 23 Juillet 2025</u>	<u>Jeudi 24 Juillet 2025</u>	<u>Vendredi 27 Juillet 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de <b>chou blanc</b> Jura 	<b>Concombre</b> sauce tzatziki 	<b>BIO</b> Salade de <b>pates bio</b> océane (surimi & crevettes sauce cocktail) 	<b>BIO</b> <b>Carottes râpées</b> sauce vinaigrette 	Salade de <b>petit épeautre</b> 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Meunier  poisson sauce tartare	 Emincé de bœuf à la sauce tomate	 Hauts de cuisse de poulet rôti mariné aux épices	Filet mignon de porc sauce miel	Gratin de <b>légumes du soleil</b> 
<u>Plat sans viande</u>	Beignet de blé sauce tartare	Falafel de pois chiche sauce tomate	Polenta aux légumes	Tortillas de pommes de terre & oignons	
<u>Accompagnement</u>	 Riz jaune	 Courgettes sautées 	 Chou fleur au beurre aromatisé au curry	 Petits pois aux poivrons	
<u>Produits Laitiers</u>	 Petit bleu bio	Fromage blanc	 Edam bio	 Polinois 'Enil de Poligny'	 Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Poire au cassis 	Cake aux pépites de chocolat	Banane 	Liégeois vanille	Pêche 

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,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais		 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local