


























Semaine 22 du : lundi 27 mai au dimanche 02 juin 2024

	lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe 		Tomates BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français) 	Chili sin carné		Filet de poisson frais sauce citron  	Hachis parmentier *(bœuf Français) 
sans porc					
sans viande	<i>Galette de soja</i>				<i>Brandade de poisson</i>
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf		Petits pois à la Française	
Produits laitiers	Comté AOP 	Coulommiers		Yaourt sucré HVE du Pré Fourdan  	Cantal jeune AOP 
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"  			
Dessert	Pomme de Cercier 	Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince" 		Gâteau d'anniversaire à la framboise 	Nectarine
Pain	Pain	Pain		Pain	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	 Porc Français	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGE
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Produit local	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable	