

Semaine 25 du : Lundi 21 au Dimanche 27 Juin 2021

	lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Hors d'œuvre	Taboulé * (*Semoule BIO)	Betteraves Rouge en Salade	Salade grecque (Tomates, Concombre, Olives & Féta)	Radis & Beurre	Melon BIO
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français au Caramel	Sauté de Veau Français Forestier	Pavé de Colin d'Alaska & Sauce Ciboulette	Quenelles Natures BIO & Sauce Curry	Raviolis de Bœuf à la Tomate
Gestion des sans porc	<i>Sauté de Poulet Français au Caramel</i>				
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO	Polenta BIO	Haricots Verts BIO persillés	
Produits laitiers	Yaourt Nature Sucré	Quart de Meule d' Arbusigny	Comté AOP	Fromage Frais Sucré	Emmental râpé
Dessert	Pomme BIO	Compote	Crème dessert BIO à la vanille "Lait 2 vaches"	Gâteau d'Anniversaire	Fruit de Saison
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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf / Veau Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Menu alternatif
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable












Semaine 26 du : Lundi 28 Juin au Dimanche 04 Juillet 2021

	lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Hors d'œuvre	Macédoine de Légumes	Salade de Pois Chiches Composé (Tomates, Olives Noires)	Salade Verte & Vinaigrette au Basilic	Pastèque BIO 	Tomates BIO Vinaigrette 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Poulet Français au Citron 	Filet de Poisson Frais Meunière & Sauce Tartare 	Bœuf Français au Paprika 	Escalope de Dinde à la Crème	Nuggets Végétaux 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Blé BIO	Brocolis BIO	Ratatouille	Pommes Rissolées	Epinards BIO hachés Béchamel
Produits laitiers	Tome BIO	Fromage Frais Sucré	St Paulin	Brie	Yaourt Nature Sucré
Dessert	Fruit de Saison 	Banane BIO 	Gâteau façon 1001 Repas	Compote BIO de Fraises "Thomas Le Prince" 	Beignet au Chocolat
Pain	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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf / Veau Français		Produit Local		Poisson Frais
	La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Pêche durable
			Produit fermier ou produit de la ferme		Menu alternatif
					Menu alternatif
					Commerce équitable



Semaine 27 du : Lundi 05 au Dimanche 11 Juillet 2021

	lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées Vinaigrette	Melon			
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak Haché Français & Sauce Barbecue				
Gestion des sans porc		Salade de Riz au Thon			
Accompagnement	Coquillettes BIO				
Produits laitiers	Comté AOP	Emmental			
Dessert	Crème Dessert BIO au chocolat "Lait 2 vaches"	Gâteau			
Pain	Pain	Pain			

REPAS FROID

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS								
		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Produits Frais
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson Frais
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable
								Cuisiné par nos soins
								Menu alternatif
								Commerce équitable