









Semaine 28 du : Lundi 8 au Vendredi 12 Juillet 2024

	<u>Lundi 8 Juillet 2024</u>	<u>Mardi 9 Juillet 2024</u>	<u>Mercredi 10 Juillet 2024</u>	<u>Jeudi 11 Juillet 2024</u>	<u>Vendredi 12 Juillet 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé	Tomates basilic 	Macédoine & mayonnaise	Betteraves vinaigrette 	Concombre* & sauce au fromage blanc 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Omelette aux herbes	Roti de porc au thym 	Spaghetti * à l'egrene de pois chiche	Blanquette de poisson Blanquette de poisson / Crêpe Champignons	Poulet Basquaise 
<i>Gestion sans porc / viande</i>	Omelette aux herbes	Galette de boulgour			Poulet basquaise / Samoussa de légumes
<u>Accompagnement</u>	Ratatouille fraîche 	Tortis	à la bolognaise	Riz * Jaune	Haricots plats à l'ail
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Saint Paulin	Yaourt nature bio *	Fromage rapé	Yaourt aromatisé	Fromage fondu
<u>Dessert</u>	Melon 	Compote	Poire* 	Nectarine 	Tarte
<u>Pain</u>					

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	 Préparé par nos soins



Semaine 29 du :Lundi 15 au Vendredi 19 Juillet 2024

	<u>Lundi 15 Juillet 2024</u>	<u>Mardi 16 Juillet 2024</u>	<u>Mercredi 17 Juillet 2024</u>	<u>Jeudi 18 Juillet 2024</u>	<u>Vendredi 19 Juillet 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre* 	Céleri* sauce cocktail 	Betteraves* & mais* 	Salade verte & vinaigrette 	Melon
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau sauce duxelles de champignons <i>Paupiette de veau sauce duxelles de champignons / pané de légumes</i>	Poisson à la sauce Maraîchère <i>Poisson à la sauce Maraîchère / Galette de lentilles vertes</i>	 Escalope de Dinde au jus <i>Escalope de Dinde au jus / Tarte au fromage</i>	Lasagnes aux	Merguez bœuf /mouton <i>Merguez / Egrené de pois chiche</i>
<i>Gestion sans porc / viande</i>					
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés 	Ebly*	Carottes* 	Légumes 	Semoule à la tomate
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature bio*	Buchette aux laits mélangés	Comté 	Fromage blanc bio*	Saint nectaire
<u>Dessert</u>	Pastèque 	Pêche au sirop	Gâteau roulé à la confiture 	Compote de Pommes bio*	Mousse au chocolat
<u>Pain</u>					

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	
	La Région à du Gout		Produit fermier ou produit de la ferme	
			Commerce équitable	