



Semaine 23 du :Lundi 1 au Vendredi 5 juin 2026

	<u>Lundi 1 juin 2026</u>	<u>Mardi 2 juin 2026</u>	<u>Mercredi 3 juin 2026</u>	<u>Jeudi 4 juin 2026</u>	<u>Vendredi 5 juin 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette & menthe fraîche	Salade de lentilles estivale (tomates ,mais, poivrons)	Concombre bio au fromage blanc	Macédoine de légumes & mayonnaise	Salade Libanaise(pois chiche,boulgour,courgettes)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de porc rôtie au miel et thym	Filet de colin meunière sauce tartare	Roti de veau sauce aux champignons de paris	Spaghettis bio	Pané de blé & épinards
<u>Plat sans viande</u>	Omelette beurre ciboulette	Nuggets de blé sauce tartare	Quenelle nature aux champignons	à l'égrène de pois	
<u>Accompagnement</u>	Pommes vapeur	Petits pois & carottes	Polenta au lait	à la Bolognaise	Duo haricots verts & beurre
<u>Produits Laitiers</u>	Pénitent 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé	Buche du Pilat	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage frais nature
<u>Dessert</u>	Compote pommes coings	Nectarine (selon disponibilité)	Fruits au sirop	Veloute fruit	Abricot (selon disponibilité)

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	Produit local	Au moins un aliment bio dans la recette	Pêche durable	