



Semaine 20 du : lundi 13 au dimanche 19 mai 2024

	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Fors d'œuvre	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette		Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français & label rouge)	Brandade de poisson		Couscous : boulettes & merguez	Nuggets de blé & ketchup
sans porc	 Sauté de dinde sauce moutarde				
sans viande	Crousti végétal			Boulettes de pois chiche	
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette			Semoule BIO aux épices & légumes	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	St nectaire AOP			Yaourt nature sucré HVE de Barras
Fromage au lait cru		Tomme de chèvre HVE de l'Alambic 			
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

REPAS ORIENTAL

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	