



Semaine 20 du : lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Hors d'œuvre	Radis & beurre	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "		Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Chili sin carné	Sauté de porc* sauce dijonnaise (Français, label rouge)		Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez)	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
sans porc		 			
sans viande		Sauté de poulet* sauce dijonnaise (*FR) <i>Quenelles natures sauce moutarde</i>		<i>Boulettes de pois chiche & sauce tomate</i>	
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Haricots plats HVE sautés à l'ail		Semoule HVE aux épices & légumes couscous	Gratin de choux-fleur *(choux-fleur BIO)
Produits laitiers	St nectaire AOP	Yaourt BIO sucré de " <i>Gruffy</i> " (seau)			Fromage frais nature sucré
Fromage au lait cru*	Tomme de chèvre HVE de l' <i>Alambic "Marcellaz Albanais"</i> 				
Dessert	Pomme HVE au four	Poire		Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fraises & sucre (5g)
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

COUSCOUS PARTY

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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Produit local	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable		