



## Semaine 22 du : Lundi 30 mai au au Dimanche 05 juin 2022

	lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Pois chiche en salade	<b>Betteraves rouge BIO</b> vinaigrette		<b>Râpé de courgettes BIO</b> & vinaigrette à la menthe	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	<b>Veau Français</b> au miel	Chili sin carné		Bolognaise *( <b>Bœuf Français</b> )	Filet de poisson & sauce citron
sans porc / sans viande	<i>Omelette à la tomate</i> 			<i>Thon tomate</i> 	
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées	<b>Riz BIO</b> façon pilaf		<b>Spaghettis BIO</b> au beurre	<b>Brocolis BIO</b> fleurette
<b>Produits laitiers</b>	<b>Meule BIO</b> "Coopérative de Yenne" / <b>Reblochon AOP d'Arbusigny</b>	<b>Camembert BIO</b> portion		Emmental râpé	Yaourt nature sucré du GAEC de Barras HVE  
<b>Dessert</b>	  Pêche	Melon		<b>Compote de pommes BIO</b> "Thomas le Prince" 	Quatre quart framboises
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>Produit Végé</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Produit local</b>	
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Produit Label Rouge</b>	 <b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Pêche durable</b>	 <b>Commerce équitable</b>	