



Semaine 24 du : Lundi 13 au Dimanche 19 juin 2022

	lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Hors d'œuvre	Coleslaw *(Carottes BIO)	Pizza végétale		Radis & beurre	Tomates BIO & vinaigrette au basilic & dés de fromage
sans porc					
Plat Principal	Quenelles BIO Natures à la tomate	Escalope de volaille		Filet de poisson frais meunière	Jambon cuit froid
sans porc / sans viande		Poisson à la crème			Pané tomate mozza
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillés		Ratatouille fraîche	Salade de pâtes
Produits laitiers	Margéraz au lait AOP / Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan	
Dessert	Compote pommes fraise BIO "Thomas Le Prince"	Melon BIO		GATEAU D'ANNIVERSAIRE	
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Fraich'Attitude

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 Bœuf / Veau Français La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin Volaille Française Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Produit local Commerce équitable
-------	--	---	---	---	--