

	<u>Lundi 16 juin 2025</u>	<u>Mardi 17 juin 2025</u>	<u>Mercredi 17 juin 2025</u>	<u>Jeudi 18 juin 2025</u>	<u>Vendredi 19 juin 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges bio & vinaigrette	Salade de petit épeautre	Pastèque * 	Radis & beurre 1/2 sel 	Carottes* & artichauts vinaigrette ail & fines herbes 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Chipolatas*(label rouge)	Galette végétal	Dinde sauce rougail & curry	Longe de porc* (label rouge) au jus	Poisson à la tomate
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Omelette piperade		<i>Filet de dinde / Crêpes aux champignons</i>	<i>Tarte tomates chèvre basilic</i>	<i>Poisson à la tomate/ Boules de pois chiche à la tomate</i>
<u>Accompagnement</u>	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Blé bio façon pilaf	Petits pois & carottes	Coquillettes bio*
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Nectarine 	Kiwi bio* 	Ananas au sirop & menthe fraîche 	Beignet abricot	Salade de fruits frais* 
<u>Pain</u>					

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	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	