

	<u>Lundi 30 juin 2025</u>	<u>Mardi 1 juillet 2025</u>	<u>Mercredi 2 juillet 2025</u>	<u>Jeudi 3 juillet 2025</u>	<u>Vendredi 4 juillet 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco blanc & pois chiche bio	Tomates bio* & vinaigrette au basilic	Courgettes à la grecque	Radis & beurre demi sel	Melon
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Pané végétal & sauce type aïoli	Steak haché sauce barbecue	 Roti de veau au jus	Cordon veggie	Sandwich pain bun's thon crudités mayonnaise
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Sauté de bœuf sauce barbecue/ Quenelle nature	Roti de veau au jus/crêpes emmental		Sandwich pain bun's crudités mayonnaise
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	Flageolets & carottes	Pommes rôsti	Légumes à la provençale (poivrons ,aubergine ,courgettes, pommes de terre)	Chips
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Pomme bio *	Gâteau de semoule	Dés de poires au sirop cassis	Crème dessert	Pate de fruits
<u>Pain</u>					Dessert

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	