







Semaine 19 du :Lundi 6 au Vendredi 10 mai 2024

	<u>Lundi 6 mai 2024</u>	<u>Mardi 7 mai 2024</u>	<u>Mercredi 8 mai 2024</u>	<u>Jeudi 9 mai 2024</u>	<u>Vendredi 10 mai 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri sauce fromage blanc 	Salade de haricots verts & vinaigrette			Salade dubarry (chou fleur bio)
<i>Gestion sans porc/viande.</i>					
<u>Plat Principal</u>	Boulettes de veau à la sauce comté	Cappellettis aux fromages sauce aux épinards & basilic			Jambon braisé sauce madère
<i>Gestion sans porc /viande.</i>	Boulettes de veau sauce comté / Boulettes de pois chiche		FERIE	ASCENSION	Galette de blé à l'emmental
<u>Accompagnement</u>	Petits pois				Torti au beurre
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature* bio	Comté "Enil de Poligny"			Tomme grise
<u>Dessert</u>	Pomme* bio 	Banane* 			Crème dessert bio
<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
				
				