





Semaine 20 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Mai 2024

	<u>Lundi 13 mai 2024</u>	<u>Mardi 14 mai 2024</u>	<u>Mercredi 15 mai 2024</u>	<u>Jeudi 16 mai 2024</u>	<u>Vendredi 17 mai 2024</u>
Hors d'œuvre	Melon 	Carottes râpées* & vinaigrette	Concombre* & sauce fromage blanc ciboulette 	Radis & beurre 	Salade de pommes de terre* & oignons rouge, vinaigrette 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	Beignet de poisson pané /citron	Chili con carne	 Longe de Porc rôtie	 Colin sauce provençale	Quenelle nature sauce fromagère
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Filet de poisson pané / Crousty fromage	Chili con carne / Chili sin carne	Nuggets de blé	Colin sauce provençale/ Œufs béchamel	
Accompagnement	Poêlée du marché*	Riz* pilaf	Courgettes* à la tomate	Semoule*	Purée de carottes *
Accompagnement					
Produits Laitiers	Fromage portion*	 Saint nectaire	Edam	Yaourt bio*	Tomme blanche
Dessert	Liégeois vanille	Kiwi 	Muffins 	Fruits au sirop	Fraises 
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	 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	 Préparé par nos soins