



Semaine 21 du :Lundi 20 au Vendredi 24 Mai 2024

| | <u>Lundi 20 mai 2024</u> | <u>Mardi 21 mai 2024</u> | <u>Mercredi 22 mai 2024</u> | <u>Jeudi 23 mai 2024</u> | <u>Vendredi 24 mai 2024</u> |
|---------------------------------|---------------------------|--|---|---|---|
| <u>Hors d'œuvre</u> | | Betteraves & mayonnaise | Tomates* & vinaigrette basilic  | Pastèque  | Salade verte mêlée  |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | | | | | |
| <u>Plat Principal</u> | <u>Lundi de Pentecôte</u> | Meuniere de poisson & citron Meuniere de poisson & citron/ Pané de blé épinards emmental | Bœuf à la dijonnaise  Bœuf à la dijonnaise / Feuilleté fromage | Sauté de poulet au cidre  Sauté de poulet au cidre / Galette de lentilles vertes | Spaghetti à la sauce |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | | | | | |
| <u>Accompagnement</u> | | Petits pois au jus | Tagliatelles | Haricots verts aux oignons | végétal* |
| <u>Accompagnement</u> | | | | |  |
| <u>Produits Laitiers</u> | |  Camembert* | Polinois "Enil de Poligny" | Fromage portion* | Yaourt nature* |
| <u>Dessert</u> | | Pomme*  | Iles flottantes | Tarte | Compote*  |
| <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 |  Préparé par nos soins |