











Semaine 22 du :Lundi 27 au Vendredi 31 mai 2024

	<u>Lundi 27 mai 2024</u>	<u>Mardi 28 mai 2024</u>	<u>Mercredi 29 mai 2024</u>	<u>Jeudi 30 mai 2024</u>	<u>Vendredi 31 mai 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes râpées* & vinaigrette 	Salade de choux et maïs 	Melon 	Salade de pâtes*	Salade verte* 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Nuggets de poulet & ketchup	Tartiflette savoyarde	Dos de colin au citron 	Filet de dindonneau jus aux herbes 	Cappelletis fromage à la
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Nuggets de poulet / Galette de boulgour haricots rouges	Pommes de terre* aux fromages	Dos de colin au citron / Nuggets de blé	Filet de dindonneau jus aux herbes / Samoussa aux légumes	
<u>Accompagnement</u>	Riz* aux petits pois		Courgettes* & poivrons à la Sétoise 	Haricots Plats persillés	Sauce tomate 
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Petits suisses		Comté 'Enil de Poligny' 	Yaourt nature	Tomme Blanche
<u>Dessert</u>	Fruit au sirop	Flan caramel	Donuts sucré	Kiwi bio*	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 du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins