

	<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>
<b><u>Hors d'œuvre</u></b>	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>					
<b><u>Plat Principal</u></b>	Pané végétal & sauce type aioli 	Steak haché sauce barbecue 	Roti de veau au jus 	Cordon veggie	Sandwich pain bun's thon crudités mayonnaise
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b><u>Accompagnement</u></b>	Haricots verts persillés 	Flageolets & carottes 	Pommes röstti	Légumes à la provençale (poivrons, aubergine, courgettes, patate de terre) 	Chips
<b><u>Accompagnement</u></b>					
<b><u>Produits Laitiers</u></b>	Tomme blanche	Cantal AOP* 	Battus bio nature 	Vache qui rit bio 	Yaourt à boire
<b><u>Dessert</u></b>	Pomme bio* 	Gâteau de semoule	Dés de poires au sirop cassis	Crème dessert	Pate de fruits
<b><u>Pain</u></b>					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	