

## Semaine 19 du :Lundi 4 au Vendredi 8 mai 2026

	<u>Lundi 4 mai 2026</u>	<u>Mardi 5 mai 2026</u>	<u>Mercredi 6 mai 2026</u>	<u>Jeudi 7 mai 2026</u>	<u>Vendredi 8 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles HVE et pommes de terre  bio vinaigrette	 Céleri bio râpé rémoulade 	Tarte Morbier & comté 'enil de Poligny' 	Salade verte & vinaigrette 	
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Filet de poulet *citron & romarin	Quenelles natures sauce napolitaine	 Filet de colin frais meunière	 Gardiane de bœuf	
<u>Plat sans viande</u>	Crêpe à l'emmental		Samoussa de légumes	Lamelles veggio sauce gardiane	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats et verts persillés	 Coquillettes bio*	Pommes de terre boulangère	 Ratatouille fraîche 	
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Buchette aux lait mélangés	 Polinois 'Enil de Poligny'	 Yaourt nature bio	 Camembert bio	
<u>Dessert</u>	 Orange bio* 	Compote pomme abricot	Fraises 	Beignet framboise	

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

<b>LOGOS</b>		Produit français		Label rouge		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		au moins un aliment bio dans la recette		Pêche durable		