



Semaine 23 du :Lundi 1 au Vendredi 5 juin 2026

	<u>Lundi 1 juin 2026</u>	<u>Mardi 2 juin 2026</u>	<u>Mercredi 3 juin 2026</u>	<u>Jeudi 4 juin 2026</u>	<u>Vendredi 5 juin 2026</u>
Hors d'œuvre	Carottes bio râpées vinaigrette & menthe fraîche 	Salade de lentilles estivale (tomates ,maïs, poivrons) 	Concombre bio au fromage blanc  	Macédoine de légumes & mayonnaise	 Salade Libanaise(pois chiche,boulgour,courgettes)
Hors d'œuvre sans viande					
Plat Principal	Longe de porc rôtie au miel et thym 	Filet de colin meunière sauce tartare 	Roti de veau sauce aux champignons de paris	 Spaghettis bio	Pané de blé & épinards
Plat sans viande	Omelette beurre ciboulette	Nuggets de blé sauce tartare	Quenelle nature aux champignons	à l'égrène de pois	
Accompagnement	 Pommes vapeur 	Petits pois & carottes	Polenta au lait 	 à la Bolognaise	Duo haricots verts & beurre 
Produits Laitiers	 Pénitent 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé	Buche du Pilat	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Fromage frais nature
Dessert	Compote pommes coings	Nectarine (selon disponibilité) 	Fruits au sirop	Veloute fruits	Abricot (selon disponibilité) 

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	 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	