



Semaine 30 du :Lundi 20 au Vendredi 24 Juillet 2026

	<u>Lundi 20 Juillet 2026</u>	<u>Mardi 21 Juillet 2026</u>	<u>Mercredi 22 Juillet 2026</u>	<u>Jeudi 23 Juillet 2026</u>	<u>Vendredi 24 Juillet 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pastèque	Salade Grecque (concombre,tomate ,feta,olives)	Salade de pates estivale	Salades râpées sauce vinaigrette à l'orange	Salade de petit épeautre & lentilles corail
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poisson sauce tartare	Bœuf à la sauce tomate & poivrons	Hauts de cuisse de poulet rôti mariné aux épices	Filet mignon de porc roti au miel	Gratin de crozets au Morbier
<u>Plat sans viande</u>	Beignet de blé sauce tartare	Pois chiche sauce tomate & poivrons	Lamelles veggie aux épices	Tortillas de pommes de terre & oignons	'Enil de Poligny'
<u>Accompagnement</u>	Boulgour au safran	Courgettes sautées	Chou fleur à la crème de curry	Petits pois au jus	
					
<u>Produits Laitiers</u>	Petit filou	Comté 'Enil de Poligny'	Edam bio	Brie pasteurisé	Yaourt aromatisé
<u>Dessert</u>	Compote pomme fraise	Cake aux pépites de chocolat	Banane (selon disponibilité)	Liégeois vanille	Pêche
					

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,I.G.P...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		