


Semaine 20 du :Lundi 12 au Vendredi 16 mai 2026

	<u>Lundi 11 mai 2026</u>	<u>Mardi 12 mai 2026</u>	<u>Mercredi 13 mai 2026</u>	<u>Jeudi 14 mai 2026</u>	<u>Vendredi 15 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<p>Betteraves bio rouges & vinaigrette</p>  	<p>Radis & beurre</p> 			<p>Terrine de campagne & cornichon</p>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet au paprika	Bouchée de blé & ketchup		<p>FERIE</p>	 Brandade de poisson
<u>Plat sans viande</u>	Galette végétale au paprika				Hachis parmentier végétal
<u>Accompagnement</u>	 Pennes bio au beurre	<p>Printanière de légumes</p>  			<p>UNIQUEMENT CCAS</p>
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Brie pasteurisé			Tomme Blanche
<u>Dessert</u>	 Pomme bio de région	Tarte citron			Panna cotta coulis de fruits rouge
					

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 un aliment bio dans la recette		Pêche durable		