



	Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026
<i>Hors d'œuvre</i>	Salade de coco blanc & pois chiche  bio	Tomates bio* & vinaigrette au  basilic 		Radis & beurre demi sel 	
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>					
<i>Plat Principal</i>	Pané végétal & sauce type aïoli	Saucisse Knack		Poisson sauce aux agrumes	<u>Repas froid</u>
<i>Plat sans viande</i>		Saucisse végétale		Boulette de blé tomate basilic	<u>POKEBALL</u>
<i>Accompagnement</i>	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre		Légumes à la provençale (poivrons ,aubergine ,courgettes, pommes de terre) 	CRUDITES, SALADE PECULENT, OEUF DUR 
					
<i>Produits Laitiers</i>	Tomme blanche	Cantal AOP*		 Crème dessert bio	<u>Yaourt à boire</u>
<i>Dessert</i>	 Nectarine bio 	 Compote		& biscuit	<u>Compote gourde</u>

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	