



	Lundi 15 juin 2026	'Allez les bleus' 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026
<i>Hors d'œuvre</i>	Betteraves rouges bio râpées & vinaigrette au basilic	Pizza tomate fromage		Radis & beurre	Carottes* & artichauts vinaigrette ail & fines herbes
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>					
<i>Plat Principal</i>	 Chipolatas*(label rouge)	Quenelles nature sauce crème & comté 'Enil Poligny'		Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Poisson frais sauce normande
<i>Plat sans viande</i>	Omelette piperade			Clafoutis tomates chèvre	Galette végétale
<i>Accompagnement</i>	 Coquillettes au beurre	 Haricots verts persillés		Jeunes carottes au bouillon de légumes	 Cœur de blé
					
<i>Produits Laitiers</i>	Carré frais	 Polinois 'Enil de Poligny'		 Yaourt bio nature	Mimolette
<i>Dessert</i>	Kivi gold	Abricot		Beignet à la framboise	Salade de fruits frais
					

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	