



Semaine 39 :Lundi 22 au Vendredi 26 Septembre 2025

	<u>Lundi 22 Septembre</u>	<u>Mardi 23 Septembre</u>	<u>Mercredi 24 Septembre</u>	<u>Jeudi 25 Septembre</u>	<u>Vendredi 26 Septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<i>Le dernier Melon (selon disponibilité)</i> 	 <i>Céleri bio rémoulade</i> 		<i>Feuilleté au fromage</i>	 <i>Salade coleslaw bio</i>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>				<i>Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)</i>	 <i>Bœuf à la sauce 'façon grand veneur'</i>
<u>Plat Principal</u>	<i>Longe de porc 'label rouge' sauce au bleu</i> 	<i>Lieu à la sauce tomate</i>			<i>Lentilles aux blettes sauce crème</i>
<u>Plat sans viande</u>	<i>Œufs sauce au bleu</i>	<i>Clafoutis aux légumes</i>			 <i>Coquillettes bio</i>
<u>Accompagnement</u>	<i>Pommes de terre rôties au thym</i> 	<i>Haricots plats aux oignons grillés</i>		 <i>Petits pois & carottes</i>	*
<u>Produits Laitiers</u>	<i>Brie pasteurisé</i>	 <i>Comté 'Enil de Poligny'</i> 		<i>Yaourt aromatisé</i>	 <i>Fromage portion bio</i>
<u>Dessert</u>	<i>Brugnon (sous réserve)</i> 	<i>Cake aux poires</i>		 <i>Pomme bio</i> 	<i>Flan caramel</i>

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Déclic Vert Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	