

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

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

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