









	<u>Lundi 18 mai 2026</u>	<u>Mardi 19 mai 2026</u>	<u>Mercredi 20 mai 2026</u>	<u>Jeudi 21 mai 2026</u>	<u>Vendredi 22 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Feuilleté au fromage	Concombres cubes & sauce aneth  		Salade verte & vinaigrette 	Taboulé 'semoule bio' 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Boulette de veau sauce tomate aux olives	 Chipolatas grillées		Tortilla de pommes de terre	Filet de poisson sauce bordelaise
<u>Plat sans viande</u>	Quenelle nature sauce tomate aux olives	Saucisse végétale			 Pané de légumes
<u>Accompagnement</u>	Gratin de courgettes* et pommes de terre  	Purée de pommes de terre		Haricots vert aux poivrons  	 Riz façon pilaf
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio	 Fromage portion bio		 Yaourt 'Enil de Poligny'	 Polinois 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	Compote pommes fraises		Clafoutis aux pêches 	Fraises & sucre 

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	