












	Allez les bleus' 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026	Mercredi 24 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Allez les Bleus' 26 juin 2026
<i>Hors d'œuvre</i>	Salade de haricots rouges & poivrons vinaigrette tex Mex	Tzatziki de Concombres à l'aneth		 Salade verte	Melon 
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>	 France-Irak 	Menu 'estival'		 Lasagnes	 France -Norvège 
<i>Plat Principal</i>	Omelette fraîche à la sauce tomate	Colin sauce aux capres		Lasagnes végétariennes	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne 
<i>Plat sans viande</i>		Quenelles natures aux capres		à la bolognaise	Œuf à la moutarde à l'ancienne
<i>Accompagnement</i>	 Riz aux épices paella	Blettes et Pommes de terre persillées		Buche de Pilat	Pommes de terre rissolées
				 Compote poires	 Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'
<i>Produits Laitiers</i>	Buchette aux laits mélangés	 Camembert bio			Duo pêches pommes au sirop
<i>Dessert</i>	 Pomme bio de région 	Tarte au citron			

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	