



Semaine 23 du :Lundi 1 au Vendredi 5 juin 2026

	Lundi 1 juin 2026	Mardi 2 juin 2026	Mercredi 3 juin 2026	Jeudi 4 juin 2026	Vendredi 5 juin 2026
<i>Hors d'œuvre</i>	Carottes bio râpées vinaigrette & menthe fraîche 	Salade de lentilles estivale (tomates ,maïs, poivrons) 		Macédoine de légumes & mayonnaise 	 Salade Libanaise (pois chiche, boulgour, courgettes)
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>					
<i>Plat Principal</i>	Longe de porc rôtie au miel et thym 	Filet de colin meunière sauce tartare 		Spaghettis bio à l'égrène de pois 	Pané de blé & épinards
<i>Plat sans viande</i>	Omelette beurre ciboulette	Nuggets de blé sauce tartare			
<i>Accompagnement</i>	 Pommes vapeur 	Petits pois & carottes			Duo haricots verts & beurre 
<i>Produits Laitiers</i>	 Pénitent 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé		 Comté 'Enil de Poligny' 	  Fromage frais nature
<i>Dessert</i>	Compote pommes coings	Nectarine (selon disponibilité) 		Veloute fruit	Abricot (selon disponibilité) 

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	