




Semaine 19 du :Lundi 4 au Vendredi 8 mai 2026

	<u>Lundi 4 mai 2026</u>	<u>Mardi 5 mai 2026</u>	<u>Mercredi 6 mai 2026</u>	<u>Jeudi 7 mai 2026</u>	<u>Vendredi 8 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles HVE et pommes de terre bio vinaigrette 	Céleri bio râpé remoulade  		Salade verte & vinaigrette 	<h1>Férié</h1>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet *citron & romarin 	Quenelles natures sauce napolitaine		 Gardiane de boeuf	
<u>Plat sans viande</u>	Crêpe à l'emmental			Lamelles veggie sauce gardiane	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats et verts persillés	 Coquillettes bio*		 Ratatouille fraîche 	
<u>Produits Laitiers</u>	Buchette aux lait mélangés	 Polinois 'Eril de Poligny'		 Camembert bio	
<u>Dessert</u>	 Orange bio* 	Compote pomme abricot		Beignet framboise	
					

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 DESRLAUX 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	