

Semaine 34 du :Lundi 18 au Vendredi 22 Aout 2025

	<u>Lundi 18 Aout 2025</u>	<u>Mardi 19 Aout 2025</u>	<u>Mercredi 20 Aout 2025</u>	<u>Jeudi 21 Aout 2025</u>	<u>Vendredi 22 Aout 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre & œuf dur	Concombre sauce fromage blanc & menthe fraîche	Salade verte & dés d'emmental	Salade de tomates et oignons rouges	Pastèque
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de lieu & sauce agrumes	Curry de pois chiches au lait de coco	Aiguillette de poulet Crousty	Longe de porc 'label rouge' aux herbes	Bœuf aux poivrons
<u>Plat sans viande</u>	Lentilles aux blettes		Légumes sautés au boulgour	Tortis à l'égrené pois chiches et tomates	Gratin de légumes au fromage de chèvre
<u>Accompagnement</u>	Haricots beurre à la tomate	Riz pilaf bio	Carottes à la crème	Tortis au beurre	Pommes de terre rôties au paprika
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage blanc et	Saint Paulin	Yaourt bio nature au sucre de canne	Comté 'Enil de Poligny'	Carré frais*
<u>Dessert</u>	coulis de framboise/biscuit	Compote	Clafoutis aux cerises bigarreau	Crème dessert chocolat	Pêche au sirop

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		Au moins 1 aliment bio dans la recette		Pêche durable		Produit local		

Semaine 35 du :Lundi 25 au Vendredi 29 Aout 2025

	<u>Lundi 25 Aout 2025</u>	<u>Mardi 26 Aout 2025</u>	<u>Mercredi 27 Aout 2025</u>	<u>Jeudi 28 Aout 2025</u>	<u>Vendredi 29 Aout 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles à l'italienne vinaigrette tomate & origan	Salade Fenouil et carottes	Poireaux en vinaigrette & œuf dur	Melon	<p>Pique nique de fin de vacances</p>  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Nuggets de poulet & ketchup	Chili con carne	Emincé de dinde sauce au bleu	Filet de poisson beurre blanc	
<u>Plat sans viande</u>	Nuggets de blé & ketchup	Chili aux haricots rouges	Tortilla pommes de terre & bleu	Dahl de lentilles aux fruits sec et boulgour	
<u>Accompagnement</u>	 Courgettes à la sétoise	 Riz pilaf bio	Haricots verts persillés	Poêlée bretonne	
<u>Produits Laitiers</u>	 Camembert bio	Kiri	 Yaourt nature bio	Comté 	
<u>Dessert</u>	Pommes cuites au caramel	Liégeois vanille	Beignet	 Nectarine	

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