















Semaine 20 du :Lundi 12 au Vendredi 16 mai 2026

	<u>Lundi 11 mai 2026</u>	<u>Mardi 12 mai 2026</u>	<u>Mercredi 13 mai 2026</u>	<u>Jeudi 14 mai 2026</u>	<u>Vendredi 15 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves bio rouges & vinaigrette  	Radis & beurre 	Duo de carottes bio & courgettes bio râpées vinaigrette  		Terrine de campagne & cornichon
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet au paprika	Bouchée de blé & ketchup	Filet mignon de porc sauce moutarde	FERIE	 Brandade de poisson
<u>Plat sans viande</u>	Galette végétale au paprika		Gratin de coquillettes au fromage		Hachis parmentier végétal
<u>Accompagnement</u>	 Pennes bio au beurre	Printanière de légumes  	Blé HVE façon pilaf		UNIQUEMENT CCAS
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Brie pasteurisé	 Comté 'Enil de Poligny' 		Tomme Blanche
<u>Dessert</u>	 Pomme bio de région 	Tarte citron	Ananas au sirop		Panna cotta coulis de fruits rouge

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		