

## Semaine 19 du :Lundi 4 au Vendredi 8 mai 2026

	Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Mercredi 6 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles HVE et pommes de terre bio vinaigrette 	Céleri bio râpé rémoulade  	Tarte Morbier & comté 'enil de Poligny' 	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 	Filet de colin frais meunière	Gardiane de bœuf 	
<u>Plat sans viande</u>	Crêpe à l'emmental		Samoussa de légumes	Lamelles veggio sauce gardiane	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats et verts persillés	Coquillettes bio* 	Pommes de terre boulangère	Ratatouille fraîche  	
<u>Produits Laitiers</u>	Buchette aux lait mélangés	Polinois 'Enil de Poligny' 	Yaourt nature bio 	Camembert bio 	
<u>Dessert</u>	Orange bio*  	Compote pomme abricot	Fraises 	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 DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>	 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	