



Semaine 30 du :Lundi 20 au Vendredi 24 Juillet 2026

	<u>Lundi 20 Juillet 2026</u>	<u>Mardi 21 Juillet 2026</u>	<u>Mercredi 22 Juillet 2026</u>	<u>Jeudi 23 Juillet 2026</u>	<u>Vendredi 24 Juillet 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pastèque 	Salade Grèque (concombre,tomate ,feta,olives)  	 Salade de pates estivale	 ttes râpées sauce vinaigrette à l'orange 	Salade de petit épeautre & lentilles corail 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Mère de poisson sauce tartare	 Bœuf à la sauce tomate & poivrons	 Hauts de cuisse de poulet rôti mariné aux épices	Filet mignon de porc roti au miel	Gratin de crozets au Morbier
<u>Plat sans viande</u>	Beignet de blé sauce tartare	Pois chiche sauce tomate & poivrons	Lamelles veggie aux épices	Tortillas de pommes de terre & oignons	'Enil de Poligny' 
<u>Accompagnement</u>	 Boulgour au safran	 Courgettes sautées 	Chou fleur à la crème de curry 	Petits pois au jus	
<u>Produits Laitiers</u>	Petit filou	 Comté 'Enil de Poligny'	 Edam bio	Brie pasteurisé	Yaourt aromatisé
<u>Dessert</u>	Compote pomme fraise	Cake aux pépites de chocolat	Banane (selon disponibilité) 	Liégeois vanille	Pêche 

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 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	