



Semaine 35 du :Lundi 24 au Vendredi 28 Aout 2026

	<u>Lundi 24 Aout 2026</u>	<u>Mardi 25 Aout 2026</u>	<u>Mercredi 26 Aout 2026</u>	<u>Jeudi 27 Aout 2026</u>	<u>Vendredi 28 Aout 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de tortis trois couleurs	Radis & beurre 	Salade verte & vinaigrette 	 Pastèque 	<u>Repas froid de fin de vacances</u>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet à la moutarde	Lasagnes aux	 Morbiflette Jurassienne	Poisson meunière sauce cocktail	 Taboulé
<u>Plat sans viande</u>	Galette de boulgour à la moutarde		 Morbiflette pommes de terre	 Dahl de lentilles aux fruits sec et boulgour	 Salade fenouil & carottes
<u>Accompagnement</u>	 Courgettes à la sétoise 	Légumes grillés		 Poêlée estivale 	Roti de dinde froid/Chips 
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage blanc	Brie pasteurisé	 Yaourt 'Enil de Poligny'	 Pénitent 'Enil de Poligny'	Fromage
<u>Dessert</u>	Ananas au sirop	 Crème dessert bio	Beignet	 Nectarine 	Tarte

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	