










## Semaine 26 du : lundi 26 Juin au dimanche 02 Juillet 2017

	lundi 26 juin 2017	mardi 27 juin 2017	mercredi 28 juin 2017	jeudi 29 juin 2017	vendredi 30 juin 2017
Hors d'œuvre	<b>Betterave vinaigrette</b>	<b>Melon jaune</b> 		<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>
Gestion des sans porc					
Plat Principal	<b>Blanquette de dinde</b> 	<b>Sauté de porc sauce charcutière</b> 			<b>Filet de lieu meunière</b> 
Gestion des sans porc		<b>Escalope de dinde viennoise</b>		<b>Raviolis</b>	
Accompagnement	<b>Haricots verts Bio</b>	<b>Brocolis Bio</b>			<b>Courgettes bio</b>
Produits laitiers	<b>Reblochon d'Arbusigny</b> 	<b>Samos</b>		<b>Emmental râpé</b>	<b>Yaourt brassé de Région</b> 
Dessert	<b>Brugnon</b> 	<b>Tarte citron</b>		<b>Compote de pomme et galette Pleyben</b>	<b>Banane</b> 
Pain	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**  
**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

Logos:	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'origine protégée</b>	 <b>Produits frais</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produits local</b>	<b>produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)</b>	 <b>Poisson frais</b>










## Semaine 27 du : Lundi 03 au dimanche 09 Juillet 2017

	lundi 3 juillet 2017	mardi 4 juillet 2017	mercredi 5 juillet 2017	jeudi 6 juillet 2017	vendredi 7 juillet 2017
Hors d'œuvre	<b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Salade d'haricots verts</b>		<b>Pastèque</b>	<b>Salade verte</b>
Gestion des sans porc					
Plat Principal	<b>Sauté de bœuf au paprika</b>	<b>Paupiette de veau forestière</b>		<b>Steak haché</b>	<b>Brandade de poisson</b>
Gestion des sans porc					
Accompagnement	<b>Jeunes carottes</b>	<b>Semoule</b>		<b>Ebly façon pilaf</b>	
Produits laitiers	<b>Yaourt nature sucré Bio</b>	<b>Comté</b> 		<b>St Paulin</b>	<b>Babybel</b>
Dessert	<b>Tarte aux pommes</b>	<b>Abricots</b>		<b>Compote de pomme fraise Bio de chez Thomas Leprince</b>	<b>Flan caramel</b>
Pain	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

<b>Logos:</b>		Porc Français	Volaille Française		Appellation d'origine protégée	
		Bœuf Français	Produits local		produit labellisé A.B.* (issu de l'agriculture biologique)	