



Semaine 26 du : Lundi 25 Juin au Dimanche 01 Juillet 2018

	lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	mercredi 27 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin 2018
Hors d'œuvre	Salade de Betteraves rouge Vinaigrette	Salade de Tomates BIO Fraîches		MENUS DE SECOURS	Pizza aux Fromages
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Rôti de Porc* sauce Charolaise <i>*(Porc Français)</i>	Sauté de Poulet* sauce Forestière <i>*(Volaille Française)</i>			Filet de Poisson Frais au Citron
Gestion des sans porc	<i>Rôti de Veau</i>			Saladine	
Accompagnement	Farfalles	Salsifis			Courgettes à la Tomate
Produits laitiers	Abondance BIO	Brie de Meaux		Emmental	Yaourt Brassé BIO sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Brugnon	Beignet au chocolat		Compote de pommes	Cerises
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'origine protégée	Produits frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit local	Produit labellisé A.B.* <i>(* issu de l'agriculture biologique)</i>	Poisson frais	



Semaine 27 du : Lundi 02 Juillet au Dimanche 08 Juillet 2018

	lundi 2 juillet 2018	mardi 3 juillet 2018	mercredi 4 juillet 2018	jeudi 5 juillet 2018	vendredi 6 juillet 2018
Hors d'œuvre	Salade de Blé de Saison (Œuf dur, Maïs, Olives)	Pastèque		Concombres Vinaigrette	Salade Verte
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Cordon bleu de Dinde	Sauté de Porc* au Curry *(Porc Français)		Steak^ Hache Petit Charolais au Jus *(Bœuf Français)	Brandade de Poisson façon 1001 Repas
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots Verts BIO persillés	Brocolis sautés		Riz Pilaf aux petits légumes	
Produits laitiers	Tomme Blanche	Yaourt Nature BIO sucré		Saint Paulin	Fromage Fondu type "Babybel"
Dessert	Abricots	Eclair à la Vanille		Compote Pomme Framboise BIO "Thomas Le Prince"	Crème dessert BIO au Chocolat
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais	 mille et un repas