



## Semaine 26 du : Lundi 27 juin au Dimanche 03 juillet 2022

	lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé ( <b>boulgour BIO</b> )	<b>Tomates BIO</b> & vinaigrette au basilic	Chou fleur en salade	<b>Pastèque BIO</b>	Salade de lentilles estivale
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>veau Français</b> façon marengo	<b>Chipolata</b>	Poisson & sauce ciboulette	Raviolis de bœuf à la tomate	Nuggets végétaux de blé
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles natures tomate</i>	<i>Saucisse de volaille / omelette forestière</i>		<i>Raviolis BIO ricotta</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées	Pommes rissolées	<b>Cœurs de blé BIO</b> Alpina		<b>Haricots verts BIO</b> sautés
<b>Accompagnement</b>	Pâtes	Champignons	Piperade		Riz
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> à la vanille de Madagascar	Fromage fondu type samos	Quart de meule d' <b>Arbusigny</b>	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
<b>Dessert</b>	Pomme	Compote	Pêche	Crème dessert	Abricot
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menus alternatif</b>	
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	



## Semaine 27 du : Lundi 04 au Dimanche 10 juillet 2022

	lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Betteraves rouge vinaigrette	Salade de pois chiche composée (tomates, concombres, menthe)	Salade verte & vinaigrette ciboulette	Melon BIO	
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>bœuf Français</b> au paprika <i>Quenelles natures au paprika</i>	Poisson pané & sauce tartare	 Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	Pizza au fromage	
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Ratatouille fraîche	Haricots beurre persillés	Chips	
<b>Accompagnement</b>	Fenouil braisé	Pommes vapeur	Emmental râpé	Yaourt à boire	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré			
<b>Dessert</b>	Pêche	<b>Banane BIO</b>	Compote pommes abricots		
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit Végé</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	