



Semaine 35 du : lundi 25 au vendredi 29 août 2025

	lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025	mercredi 27 août 2025	jeudi 28 août 2025	vendredi 29 août 2025
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette citron	Crêpe au fromage	Tomates BIO & vinaigrette basilic	Pastèque BIO 	Melon BIO 
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau* au romarin (*Français) 	Filet de colin & sauce tartare 	Galette végétale 	Jambon blanc cuit & cornichon	Boulettes de bœuf* sauce tomate (*Français) 
sans porc				Terrine de poisson & mayonnaise	
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Ratatouille	Petits pois à la Française	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Semoule BIO
Produits laitiers		Yaourt nature sucré	Fromage type fripon	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé BIO
Dessert	Crème dessert vanille	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger	Gâteau marbré	Compote BIO framboises "Thomas le Prince" 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

REPAS FROID

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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	