



Semaine 35 : Du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

	lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1er septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Hors d'œuvre	Taboulé (tomates, oignons, poivrons, menthe) *(semoule BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette 	Salade verte *(Batavia BIO) & vinaigrette 	Macédoine de légumes	 Pastèque
Gestion des sans porc					
Plat principal	Paupiette de veau & sauce forestière	Sauté de dinde française & sauce dijonnaise 	Sauté de bœuf français à la Provençale 	Filet de colin d'Alaska pané 	Omelette nature sauce à la tomate et basilic
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Brocolis BIO sautés	Polenta crémeuse *(Polenta BIO)	Riz Bio à la ratatouille	Haricots verts BIO persillés	
Accompagnement					Petits pois
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Saint-Paulin	Tomme	Yaourt BIO nature sucré	Emmental
Dessert	 Brugnion	Crème dessert vanille	Cake maison façon 1001 Reças 	Beignet chocolat	Compote de pommes BIO 
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	 Poisson frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Bœuf/Veau français	 Volaille française	 Produit labellisé AB* (*issu de l'Agriculture Biologique)	 Pêche durable	 Produit local ou régional
	 La Région a du Goût	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de ferme	 Commerce équitable	

Semaine 36 : Du lundi 6 au vendredi 10 septembre 2021



	lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Hors d'œuvre	Betteraves rouges bio & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	Melon	Salade de pois chiches persillés	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Pizza aux fromages
Gestion des sans porc					
Plat principal	Steak haché français au jus	Quenelles natures & sauce curry	Longe de porc & sauce charcutière	Guardiane de bœuf français façon 1001 Repas	Filet de poisson & sauce citron
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Pommes parisiennes vapeur	Chou-fleur BIO fleurette	Épinards BIO hachés béchamel	Semoule BIO	Carottes BIO sautées aux petits oignons
Accompagnement					
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Camembert	Yaourt BIO nature sucré	Comté AOP	Fromage blanc BIO Nature
Dessert	Pomme BIO	Éclair vanille	Prune	Compote de pommes "Bissardon"	Raisins
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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	Menu alternatif
	Bœuf/Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB* (*issu de l'Agriculture Biologique)	Pêche durable	Produit local ou régional
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de ferme	Commerce équitable	


Semaine 37 : Du lundi 13 au vendredi 17 septembre 2021



	lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre au thon 	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe 	Betteraves et maïs BIO en vinaigrette 	Taboulé aux raisins (semoule Bio) 	Salade verte, dés de fromage et croutons 
Gestion des sans porc					
Plat principal	Coulotte de porc français au curry 	Pavé de saumon frais à l'oseille 	Haut de cuisse de poulet rôti & sauce forestière 	Veau français sauce au miel 	Riz BIO cuisiné
Gestion des sans porc	Sauté de dinde au curry				
Accompagnement	Dés de courgettes BIO à la sétoise 	Coquillettes BIO au beurre	Haricots blancs aux herbes	Petits pois/Carottes au jus	à la cantonnaise
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Coulommiers	Vache qui rit BIO	Yaourt BIO nature sucré	 Saint-Nectaire AOP
Dessert	Prune BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Pomme 	Poire 	Crème dessert au chocolat
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	 Poisson frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Bœuf/Veau français	 Volaille française	 Produit labellisé AB* (*issu de l'Agriculture Biologique)	 Pêche durable	 Produit local ou régional
	 La Région a du Goût	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

Semaine 38 : Du lundi 20 au vendredi 24 septembre 2021



	lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Duo carottes BIO & panais râpés vinaigrette 	Salade de chou-fleur BIO vinaigrette au curry doux	Haricots blancs à la Libanaise (citron, tomate, cumin, huile d'olive)	Céleri BIO rémoulade 
Gestion des sans porc					
Plat principal	Rœuf français au paprika 	Sauté de poulet français sauce comté 	Blanquette de poisson 	Nuggets de blé 	Filet de poisson frais & sauce agrumes 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Boulgour Bio aux petits légumes	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO façon pilaf	Gratin de courge (courge BIO)	Pommes vapeur 
Accompagnement					
Produits laitiers	Montboissier	Petits suisses	Bûchette aux laits mélangés	Yaourt Bio nature	Emmental
Dessert	Raisin BIO 	Cake au citron maison 	Ananas frais 	Banane 	Compote de pommes BIO
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	 Poisson frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Bœuf/Veau français	 Volaille française	 Produit labellisé AB* (*issu de l'Agriculture Biologique)	 Pêche durable	 Produit local ou régional
	 La Région a du Goût	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

Semaine 39 : Du lundi 27 septembre au vendredi 1er octobre 2021

	lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1er octobre 2021
Hors d'œuvre	Salade de riz composée (riz BIO)	Radis & beurre	Œuf dur & sauce cocktail 	Salade verte	Salade d'haricots verts composée (Haricots verts BIO)
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de dinde française à la crème 	Rôti de porc sauce moutarde Filet de dinde sauce moutarde	Veau français forestier 	Steak haché français sauce barbecue 	Lasagnes aux légumes
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Poêlée du marché	Lentilles aux petits légumes	Semoule BIO	Chou-fleur BIO en gratin	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE
Accompagnement					
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Comté AOP	Yaourt aromatisé	Camembert Bio	Tomme blanche
Dessert	Pomme BIO	Compote "Maison Bissardon" 	Raisins BIO	Roulé confiture maison 	Kiwi BIO
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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	Menu alternatif
	Bœuf/Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB* (issu de l'Agriculture Biologique)	Pêche durable	Produit local ou régional
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	



Semaine 40 : Du lundi 4 au vendredi 8 octobre 2021

	lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Hors d'œuvre	Céleri BIO râpé vinaigrette 	Salade de pâtes BIO composée	Radis & beurre	DANSE SALSA 	Quiche lorraine
Gestion des sans porc				Salade cubaine (haricot rouge, tomates, thon, coriandre)	Tarte aux fromages
Plat principal	Blanquette de veau français à l'ancienne 	Œufs florentine	Paleron de bœuf français au jus 	Sauté de poulet français aux épices 	Filet de poisson frais à la ciboulette
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Ebly BIO	Épinards BIO hachés béchamel	Brocolis BIO fleurette	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO glacées au beurre
Accompagnement					
Produits laitiers	Saint-Paulin	Brie	Fromage frais BIO nature & sucre		Yaourt BIO nature
Dessert	Compote de poires	Banane	Tarte au flan 	Ananas	Raisins
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 	POISSON FRAIS 	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée 	Produits frais 	PRODUIT VEGET 	Menu alternatif
	Bœuf/Veau français 	Volaille française 	Produit labellisé AB* issu de l'Agriculture Biologique 	Pêche durable 	Produit local ou régional 		
	La Région a du Goût 	Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Commerce équitable 			



Semaine 41 : Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

SEMAINE DU GOÛT

	lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Hors d'œuvre	Maïcédoinne en salade & vinaigrette au miel	Salade verte & vinaigrette 	 Pomelos & sucre	 Carottes BIO râpées & vinaigrette aux agrumes	 Soupe Pink *(Velouté de betteraves rouges BIO & pommes de terre)
Gestion des sans porc					
Plat principal	Curry de dinde française au lait de coco 	Filet de poisson & sauce à l'orange 	 Saucisse fumée	Cappelettis aux 5	 Chili con Carne
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de courge et pommes de terre	Filet de cabillaud	Fromages basilic au pesto	Riz BIO & Haricots rouges
Accompagnement		0	Gratin de crozets		
Produits laitiers	Emmental	Velouté nature	Yaourt Bio	Fromage portion BIO	Montboissier
Dessert	Crème dessert BIO "Lait 2 Vaches"	Clafoutis maison 	Compote de pommes-coings	Pommes au four sauce caramel 	 Poire
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 	Poisson frais 	Appellation d'Origine Protégée 	Produits frais 	Menu alternatif 
	Bœuf/Veau français 	Volaille française 	Produit labellisé AB* (*issu de l'Agriculture Biologique) 	Pêche durable 	Produit local ou régional 
	La Région a du Goût 	Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de ferme 	Commerce équitable 	

Semaine 42 : Du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021



	lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Hors d'œuvre	Taboulé oriental	Rosette & cornichons	Feuilleté au fromage	Râpé de chou-blanc BIO vinaigrette 	 Céleri BIO Rémoulade
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de porc sauce charcutière  Sauté de poulet sauce charcutière	Filet de poisson crème d'oseille 	Filet de poulet sauce forestière 	Galette de boulgour crème de poivrons	Hachis Parmentier *(Bœuf français) 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Pâtes BIO	Bohémienne de courgettes BIO 	Carottes BIO persillées 	
Accompagnement				 DCLIC MENU VERT ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE	
Produits laitiers	 Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature Bio	Petit bleu Bio	Yaourt nature sucré	 Comté AOP
Dessert	 Pomme BIO	 Orange	 Salade de fruits frais	Roulé à la confiture maison 	Compote de pommes BIO
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	 Poisson frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Bœuf/Veau français	 Volaille française	 Produit labellisé AB* (*issu de l'Agriculture Biologique)	 Pêche durable	 Produit local ou régional
	 La Région a du Goût	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	