



- 18 MOIS

Semaine 1 : du lundi 3 au vendredi 7 janvier 2022

	Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Mercredi 5 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Steak haché français mixé	Filet de poulet mixé	Sauté de porc français mixé	Filet de poisson mixé	Rôti de veau mixé
Gestion des sans porc			<i>Sauté de dinde mixé</i>		
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de courge Bio et pommes de terre	Purée de chou-fleur et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature Bio	Yaourt brassé nature	Battus nature	Fromage blanc Bio	Faisselle
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté
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	PRODUIT VEGETAL	MENU VERT	Menus alternatifs
	Bœuf / Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	PRODUIT LOCAL		Produit local
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	PRODUIT FERMIER	FAIRTRADE			Fait maison



















- 18 MOIS

Semaine 2 : du lundi 10 au vendredi 14 janvier 2022

	Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Mercredi 12 janvier	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Quenelle nature mixé	Longe de porc mixé	Haut de cuisse de poulet mixé	Bœuf français mixé	Filet de colin mixé
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de riz Bio & butternut 	Purée de carottes Bio et pommes de terre 	Purée de petits pois et pommes de terre 	Purée de blanc de poireaux et pommes de terre 	Purée d'épinards et pommes de terre 
Accompagnement					
Produits laitiers	Petits suisses Bio nature	Velouté nature	Yaourt nature Bio	Fromage blanc	Yaourt nature
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté
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	 PRODUIT VEGE	 Menu VERT Menus alternatifs
	 Bœuf / Veau français	 Volaille française	 AB <small>CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	 PÊCHE DURABLE MSC Pêche durable	 PRODUIT LOCAL Produit local	
	 La Région a du Goût	 Label Rouge Produit Label Rouge	 PRODUIT FERMIER Produit fermier ou produit de la ferme	 FAIRTRADE Commerce équitable	 Fait maison Fait maison	



- 18 MOIS

Semaine 3 : du lundi 17 au vendredi 21 janvier 2022

	Lundi 17 janvier	Mardi 18 janvier	Mercredi 19 janvier	Jeudi 20 janvier	Vendredi 21 janvier
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de poulet mixé	Saumon mixé	Rôti de veau mixé	Filet de dinde mixé	Paleron de bœuf mixé
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de petits pois, carottes et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de patates douces	Purée de courge et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Fromage frais nature	Yaourt Bio nature	Fromage blanc	Brassé nature
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté
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	Produits végétaux	Menus alternatifs
	Bœuf / Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	Produit local	
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Fait maison	



- 18 MOIS

Semaine 4 : du lundi 24 au vendredi 28 janvier 2022

	Lundi 24 janvier	Mardi 25 janvier	Mercredi 26 janvier	Jeudi 27 janvier	Vendredi 28 janvier
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Agneau mixé	Sauté de veau mixé	Colin mixé	Jambon mixé	Filet de lieu mixé
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de potiron et semoule fine	Purée de salsifis et pommes de terre	Purée de haricots plats et pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre
Accompagnement					
Produits laitiers	Velouté nature	Fromage blanc	Fromage frais Bio nature	Yaourt Bio nature	Battus nature
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté
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			Menus alternatifs
		Bœuf / Veau français		Volaille française		Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)		Pêche durable			Produit local
		La Région a du Goût		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable			Fait maison


















- 18 MOIS

Semaine 5 : du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

	Lundi 31 janvier	Mardi 1er février	Mercredi 2 février	Jeudi 3 février	Vendredi 4 février
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Longe de porc mixé	Sauté de bœuf français mixé	Quenelle de brochet mixée	Filet de poulet mixé	Filet de lieu mixé
Gestion des sans porc	Dinde mixé 				
Accompagnement	Purée de fenouil et pommes de terre 	Purée de panais et de pommes de terre 	Purée riz Bio et butternut 	Purée de carottes et pommes de terre 	Purée de betteraves et pommes de terre 
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Fromage frais Bio nature	Yaourt Bio nature	Velouté nature	Petits suisses nature
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté
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	 Menus alternatifs
	 Bœuf / Veau français	 Volaille française	 Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région a du Goût	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Fait maison



- 18 MOIS

Semaine 6 : du lundi 7 au vendredi 11 février 2022

	Lundi 7 février	Mardi 8 février	Mercredi 9 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de dinde mixé	Rôti de veau mixé	Sauté d'agneau mixé	Filet de lieu frais mixé	Paleron de bœuf mixé
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de topinambour et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de blettes et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt Bio nature	Faisselle	Fromage frais nature	Petits suisses nature	Fromage blanc
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté
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			Menus alternatifs
		Bœuf / Veau français		Volaille française		Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)		Pêche durable			Produit local
		La Région a du Goût		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable			Fait maison