



## Semaine 15 : du lundi 11 au vendredi 15 avril 2022

18-36 MOIS

	LUNDI 11 AVRIL	MARDI 12 AVRIL	MERCREDI 13 AVRIL	JEUDI 14 AVRIL	VENDREDI 15 AVRIL
<b>Hors d'œuvre</b>	Poireaux & pommes de terre en vinaigrette	Taboulé à l'oriental	Choux blancs râpés aux raisins	Salade mêlée & vinaigrette	Betteraves & vinaigrette
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Sauté de poulet sauce provençale	Jambon braisé aux herbes	Hachis	Filet de lieu sauce safran	Cappelletis au
<b>Gestion des sans porc</b>		<i>Dinde aux herbes</i>			
<b>Accompagnement</b>	Petits pois & carottes	Haricots verts persillés	parmentier	Carottes bio au bouillon	fromage sauce tomate
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	P'tits carrés Fripons	Fromage blanc	Tomme blanche	Bleuet des prairies	Yaourt nature bio
<b>Dessert</b>	Kiwi bio	Pomme bio	Compote bio	Tarte au citron	Banane
<b>Pain</b>					

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



## Semaine 16 : du lundi 18 au vendredi 22 avril 2022 (*vacances scolaires*)

18-36 MOIS

	LUNDI 18 AVRIL	MARDI 19 AVRIL	MERCREDI 20 AVRIL	JEUDI 21 AVRIL	VENDREDI 22 AVRIL
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz	Salade verte, croûtons, dés de fromage	Radis beurre	Salade coleslaw (chou & carottes bio)	Macédoine & mayonnaise
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Steak haché sauce poivre	Tagliatelles	Longe de porc rôtie au miel	Rôti de dinde sauce curry	Quenelles nature sauce Duxelles
<b>Gestion des sans porc</b>			<i>Dinde jus au miel</i>		
<b>Accompagnement</b>	Purée de potiron	& sauce carbonara	Flageolets	Semoule bio au beurre	Carottes bio persillées
<b>Accompagnement</b>		<i>Séparer les pâtes de la sauce</i>			
<b>Produits laitiers</b>	Petits suisses nature	Saint-Paulin	Battus bio nature	Coulommiers	 Comté
<b>Dessert</b>	Ananas bio	Pommes au four	Poire bio	Salade de fruits frais	Gâteau roulé
<b>Pain</b>					

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	



## Semaine 17 : du lundi 25 au vendredi 29 avril 2022 (*vacances scolaires*)

18-36 MOIS

	LUNDI 25 AVRIL	MARDI 26 AVRIL	MERCREDI 27 AVRIL	JEUDI 28 AVRIL	VENDREDI 29 AVRIL
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri & sauce rémoulade	Tomates & vinaigrette	Carottes râpées et maïs	Salade de pommes de terre & vinaigrette	Salade verte & vinaigrette
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Filet de colin sauce tomate	Rôti de veau au jus	Lamelle de volaille façon kebab	Galette de boulghour & sauce aux poivrons	Chili con carne
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Petits pois	Poêlée de marché	Pommes de terre rôties à l'ail	Haricots verts au beurre	Riz bio pilaf
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Vache qui Rit bio	Yaourt bio aromatisé	Bûche au lait mélangé	Yaourt nature sans sucre	Saint-Nectaire
<b>Dessert</b>	Compote	Tarte au flan	Abricot au sirop	Salade de fruits frais	Yaourt liégeois
<b>Pain</b>					

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	<b>Produit labellisé AB</b> (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



18-36 MOIS

## Semaine 18 : du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

	LUNDI 2 MAI	MARDI 3 MAI	MERCREDI 4 MAI	JEUDI 5 MAI	VENDREDI 6 MAI
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de haricots verts & beurre en vinaigrette	Salade d'ebyl & vinaigrette	Salade verte & endives	Concombre & sauce bulgare	Salade de riz
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Quenelles de brochet & sauce bisque	Jambon braisé & sauce madère	Paleron & sauce façon gardiane	Omelette & coulis de tomate	Haut de cuisse de poulet rôti
<b>Gestion des sans porc</b>		<i>Dinde braisé</i>			
<b>Accompagnement</b>	Pâtes au beurre	Carottes persillées	Gratin dauphinois	Courgettes façon ratatouille	Épinards à la crème
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Battus aux fruits	Camembert	Comté	Brie pasteurisé	Yaourt nature bio
<b>Dessert</b>	Pomme bio	Banane	Compote de poire	Gâteau de semoule	Kiwi
<b>Pain</b>					

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



## Semaine 19 : du lundi 9 au vendredi 13 mai 2022

18-36 MOIS

	LUNDI 9 MAI	MARDI 10 MAI	MERCREDI 11 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine & mayonnaise	Salade de tomates & vinaigrette à l'échalotte 	Salade de pâtes tricolores au surimi	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Flan de légumes 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Filet de volaille	Gnocchi nature & sauce curry	Sauté de poulet au jus	Filet de lieu & sauce aux agrumes 	Palette de porc à la diable  Dinde sauce diable
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Pommes de terre au jus 		Haricots verts persillés	Duo de choux au beurre	Tortis au beurre
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature	Vache qui Rit bio	Emmental	Saint-Paulin	Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Poire 	Compote de pomme	Ananas frais bio 	Cake aux pépites de chocolat	Fraises 
<b>Pain</b>					

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  Bœuf / Veau français  La Région a du Goût	 Poisson frais  Volaille française  Produit Label Rouge	 Appellation d'Origine Protégée  <b>Produit labellisé AB</b> <small>(issu de l'agriculture biologique)</small>  Produit fermier ou produit de la ferme	 Produits frais  Pêche durable  Commerce équitable	 Menus alternatifs  Produit local  Fait maison
-------	--	--	---	---	---



## Semaine 20 : du lundi 16 au vendredi 20 mai 2022

18-36 MOIS

	LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	MERCREDI 18 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI	
Hors d'œuvre	Betteraves & vinaigrette 	Salade de lentilles	Salade verte 	Concombre & sauce vinaigrette 	Céleri bio sauce fromage blanc 	
Gestion des sans porc						
Plat principal	Spaghettis à la	Filet de dinde & sauce au paprika	Filet de poisson	Longe de porc rôtie 	Curry de pommes de terre, chou-fleur & haricots rouges 	
Gestion des sans porc				Dinde		
Accompagnement	bolognaise	Trio de légumes	Pommes rissolées 	Courgettes à la tomate 		
Accompagnement	Séparer les pâtes de la sauce	(carottes, poireaux, champignons)				
Produits laitiers	Comté	Yaourt nature bio	Tomme blanche	Édam		Coulommiers
Dessert	Pomme bio	Banane	Compote de pomme/abricot	Muffins		Crème dessert 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	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



18-36 MOIS

## Semaine 21 : du lundi 23 au vendredi 27 mai 2022

	LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	MERCREDI 25 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
Hors d'œuvre	Salade de riz	Betteraves & vinaigrette 	Melon 	<b>FÉRIÉ (ASCENSION)</b>	
Gestion des sans porc					
Plat principal	Boule de bœuf sauce basquaise	Chipolatas grillées	Colin au beurre & aromates 		
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots verts ail & persil	Poêlée du marché 	Semoule		
Accompagnement					
Produits laitiers	Bleuet des prairies	Saint-Nectaire	Yaourt aromatisé		
Dessert	Ananas frais 	Gâteau basque	Abricots au sirop		
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	<b>Produit labellisé AB</b> (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





## Semaine 22 : du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

18-36 MOIS

	LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	MERCREDI 1ER JUIN	JEUDI 2 JUIN	VENDREDI 3 JUIN
Hors d'œuvre	Macédoine et maïs	Salade de pommes de terre & vinaigrette	Céleri rémoulade	Radis & beurre	Tomates & vinaigrette basilic
Gestion des sans porc					
Plat principal	Nuggets de blé	Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de porc charcutière	Quenelles de volaille & sauce tomate	Paleron de bœuf au jus corsé
Gestion des sans porc			<i>Dinde charcutière</i>		
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Jardinière de légumes	Haricots blancs	Riz pilaf	Chou-fleur béchamel
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Coulommiers	Emmental	Fromage blanc	Bleuet des prairies
Dessert	Kiwi	Salade de fruits frais	Iles flottantes	Compote de pomme	Clafoutis maison
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