

1	Semaine 15 : du lundi 11 au vendredi 15 avril 2022 - 18 MOIS					
mille repas gastronomie collective	LUNDI 11 AVRIL	MARDI 12 AVRIL	MERCREDI 13 AVRIL	JEUDI 14 AVRIL	VENDREDI 15 AVRIL	
Hors d'œuvre						
Gestion des sans porc						
Plat principal	Sauté de poulet mixé	Jambon braisé mixé	Bœuf mixé	Filet de lieu mixé	Veau mixé	
Gestion des sans porc		Dinde mixée		PG Steller Best St		
Accompagnement	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de petites pâtes & haricots verts	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & patate douce	
Accompagnement						
Produits laitiers	Fromage frais nature	Fromage blanc	Velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature bio	
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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS

(1)



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



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

	- 18 MOIS			(1000)	,
mille repas	LUNDI 18 AVRIL	MARDI 19 AVRIL	MERCREDI 20 AVRIL	JEUDI 21 AVRIL	VENDREDI 22 AVRIL
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Steak haché mixé	Filet de lieu mixé	Longe de porc mixée	Rôti de dinde mixé	Filet de cabillaud mixé
Gestion des sans porc			Dinde mixée		
Accompagnement	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de riz bio & haricots	Purée de pommes de terre & navets	Purée de pommes de terre & carottes
Accompagnement	() (The last of the last of th			Ø₩ .	
Produits laitiers	Petits suisses nature	Yaourt brassé nature	Battus bio nature	Fromage blanc nature	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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS



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



	Semaine 17 : du lundi 25 au vendredi 29 avril 2022 <i>(vacances scolaires)</i> - 18 MOIS					
mille repas		MARDI 26 AVRIL	MERCREDI 27 AVRIL	JEUDI 28 AVRIL	VENDREDI 29 AVRIL	
Hors d'œuvre						
Gestion des sans porc						
Plat principal	Filet de colin mixé	Rôti de veau mixé	Filet de poulet mixé	Filet de merlu mixé	Bœuf mixé	
Gestion des sans porc	SSEMENT MEXICAL MEXICAN PROPERTY OF THE PROPER					
Accompagnement	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & chou-fleur	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de semoule fine & potiron	
Accompagnement		Q 			○	
Produits laitiers	Velouté nature	Yaourt nature bio	Fromage blanc	Yaourt 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS



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



Semaine 18 : du lundi 2 au vendredi 6 mai 2022

	- 18 MOIS					
mille repas	LUNDI 2 MAI	MARDI 3 MAI	MERCREDI 4 MAI	JEUDI 5 MAI	VENDREDI 6 MAI	
Hors d'œuvre						
Gestion des sans porc						
Plat principal	Poisson mixé	Jambon mixé	Paleron mixé	Rôti de veau mixé	Haut de cuisse de poulet mixé	
Gestion des sans porc		Dinde mixée				
Accompagnement	Purée de pommes de terre & haricots beurre	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre et salsifis	Purée de riz & courgettes	Purée de pommes de terre & épinards	
Accompagnement						
Produits laitiers	Battus nature	Faisselle	Brassé nature	Fromage blanc	Yaourt nature bio	
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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS



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





Semaine 19: du lundi 9 au vendredi 13 mai 2022

- 18 MOIS						
mille repas gastronomie coffective	LUNDI 9 MAI	MARDI 10 MAI	MERCREDI 11 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI	
Hors d'œuvre						
Gestion des sans porc						
Plat principal	Filet de volaille mixé	Filet de cabillaud mixé	Sauté de poulet mixé	Filet de lieu mixé	Longe de porc mixée	
Gestion des sans porc				FOR STATE	Dinde mixée	
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Purée de semoule fine & carottes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & brocolis	Purée de pommes de terre & courgettes	
Accompagnement						
Produits laitiers	Yaourt nature	Petits suisses nature	Velouté nature	Fromage frais nature	Yaourt bio 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais

Volaille française



Appellation d'Origine Protégée

Produit labellisé AB

(issu de l'agriculture biologique)



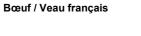
Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS







Produit Label Rouge



Produit fermier ou produit de la ferme

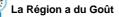


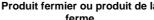
Pêche durable



Produit local







Semaine 20: du lundi 16 au vendredi 20 mai 2022

	- 18 MOIS					
mille repas	LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	MERCREDI 18 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI	
Hors d'œuvre						
Gestion des sans porc						
Plat principal	Bœuf mixé	Filet de dinde mixé	Colin mixé	Longe de porc mixée	Veau mixé	
Gestion des sans porc				Dinde mixée		
Accompagnement	Purée de petites pâtes & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & poireaux	
Accompagnement	(Q)					
Produits laitiers	Fromage blanc	Yaourt nature bio	Faisselle	Yaourt brassé naure	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 approvisionnement. Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais

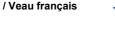


Menus alternatifs

LOGOS



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



Semaine 21 : du lundi 23 au vendredi 27 mai 2022

	- 18 MOIS		Tariai 20 da voriai		
mille repas gastronomie collective	LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	MERCREDI 25 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Bœuf mixé	Porc mixé	Colin mixé		
Gestion des sans porc		Dinde mixée	RSSTNe.		
Accompagnement	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de riz bio & potiron	FÉRIÉ (ASCENSION)	
Accompagnement					
Produits laitiers	Petits suisses nature	Battus nature	Yaourt nature bio		
Dessert	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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais

Volaille française



Appellation d'Origine Protégée

Produit labellisé AB

(issu de l'agriculture biologique)



Produits Frais

Pêche durable



Menus alternatifs



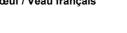
Produit local





Bœuf / Veau français

La Région a du Goût





Produit Label Rouge



Produit fermier ou produit de la ferme



Commerce équitable





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

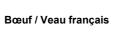
	- 18 MOIS			_	
mille repas	LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	MERCREDI 1ER JUIN	JEUDI 2 JUIN	VENDREDI 3 JUIN
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal	Filet de poulet mixé	Filet de poisson mixé	Sauté de porc mixé	Filet de volaille mixé	Paleron de bœuf mixé
Gestion des sans porc			Dinde mixée		
Accompagnement	Purée de pommes de terre & blettes	Purée de semoule fine & carottes	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & chou-fleur
Accompagnement	(C)			(C)	(∑1-2
Produits laitiers	Yaourt nature	Velouté nature	Yaourt bio nature	Fromage blanc	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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français





La Région a du Goût



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



Menus alternatifs



Volaille française



Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)



Pêche durable



Produit local



LOGOS

Produit Label Rouge



Produit fermier ou produit de la ferme



Commerce équitable

