

Semaine 15 : du lundi 11 au vendredi 15 avril 2022



- 18 MOIS

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

- 18 MOIS

	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			<i>Dinde mixée</i>		
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					
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 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 17 : du lundi 25 au vendredi 29 avril 2022 (*vacances scolaires*)

- 18 MOIS

	LUNDI 25 AVRIL	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					
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					
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 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 18 : du lundi 2 au vendredi 6 mai 2022

- 18 MOIS

	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		<i>Dinde mixée</i>			
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 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 19 : du lundi 9 au vendredi 13 mai 2022














- 18 MOIS

	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					<i>Dinde mixée</i>
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 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 20 : du lundi 16 au vendredi 20 mai 2022

	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				<i>Dinde mixée</i>	
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					
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 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 21 : du lundi 23 au vendredi 27 mai 2022

- 18 MOIS

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

	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					
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					
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 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  Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)  Produit fermier ou produit de la ferme	 Produits frais  Pêche durable  Commerce équitable	 Menus alternatifs  Produit local  Fait maison
-------	--	--	--	---	---