



















Semaine 23 : du lundi 6 au vendredi 10 juin 2022



	LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENREDI 10 JUIN
18/36 MOIS	FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE	Salade Coleslaw (choux & carottes bio) 	Melon* 	Salade de riz* & maïs	Salade verte* 
Plat principal 18/36 MOIS		Jambon de porc/Dinde au jus	Filet de colin au citron 	Filet de dindonneau, jus aux herbes	Cappelletis fromage à la sauce tomate
Plats principal -18 MOIS		Porc/Dinde merci	Colin mixé	Dindonneau mixé	Bœuf mixé
Accompagnement 18/36 MOIS		Purée de pommes de terre	Courgettes & poivrons* à la Sétoise 	Haricots plats persillés	
Purée -18 MOIS		Purée de pommes de terre* & fenouil	Purée de pommes de terre & courgettes*	Purée de pommes de terre* & haricots plats	Semoule fine & potiron
Laitage 18/36 MOIS		La Vache qui Rit*	 Comté	Yaourt nature	Tomme blanche
Dessert 18/36 MOIS		Liégeois	Tarte aux pommes	Kiwi* 	Compote* 
Laitage/Compote -18 MOIS		Fromage blanc battu Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature* Compote sans sucre ajouté








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 24 : du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022

	LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	MERCREDI 15 JUIN	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN
18/36 MOIS	Carottes râpées* & vinaigrette 	Betteraves* & vinaigrette aux framboises 	Salade de pommes de terre* au thon 	Pastèque 	Macédoine & vinaigrette
Plat principal 18/36 MOIS	Poulet rôti au jus	Quenelles nature sauce légèrement safranée	Emincé de bœuf aux champignons	Merguez grillées (dinde)	Poisson à la sauce tomate
Plats principal -18 MOIS	Poulet mixé	Colin mixé	Bœuf mixé	Porc/dinde mixé	Poisson mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Semoule* au beurre	Poêlée du marché *	Haricots verts *	Gratin dauphinois (pommes de terre bio)	Riz* pilaf
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & carottes*	Purée de pommes de terre & courgettes*	Purée de pommes de terre & haricots verts*	Purée de pommes de terre*	Purée de riz & potiron*
Laitage 18/36 MOIS	Mimolette	 Grimont	Fromage blanc battu nature	La Vache qui Rit*	Saint-Nectaire
Dessert 18/36 MOIS	Compote	Cake au cacao	Abricot 	Fruit au sirop	Pomme* 
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature* Compote sans sucre ajouté	Brassé nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté









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
					
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Fait maison
					














Semaine 25 : du lundi 20 au vendredi 24 juin 2022

	LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
18/36 MOIS	Salade de riz	Salade de lentilles	Poireaux* & vinaigrette 	Tomates* & vinaigrette basilic 	Melon* 
Plat principal 18/36 MOIS	Filet de poulet sauce comté	Cube de colin aux trois céréales 	Lamelles de volaille façon kebab	Lasagnes aux légumes	Hachis parmentier
Plats principal -18 MOIS	Poulet mixé	Colin mixé	Dinde mixée	Veau mixé	Bœuf mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Petits pois & carottes*	Courgettes* fraîches façon ratatouille 	Pommes de terre* rôties à l'ail 		
Purée -18 MOIS	Purée pommes de terre* & petits pois	Purée de pommes de terre & courgettes*	Purée de pommes de terre* & navets	Purée de petites pâtes & carottes*	Purée de pommes de terre*
Laitage 18/36 MOIS	Camembert	Fromage blanc battu	Bûche aux laits mélangés	Yaourt nature* sucré	Emmental*
Dessert 18/36 MOIS	Nectarine* 	Compote*	Banane 	Poires au sirop cannelle	Liégeois chocolat
Laitage/Compote -18 MOIS	Faisselle Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Battus nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature* Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté

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 végétal 	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 ou produit de la ferme 	Commerce équitable 	Fait maison 	Fait maison



Semaine 26 : du lundi 27 juin au vendredi 1er juillet 2022

	LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	MERCREDI 29 JUIN	JEUDI 30 JUIN	VENDREDI 1ER JUILLET
18/36 MOIS	Salade de haricots verts* & vinaigrette	Concombres et tomates* & vinaigrette au fromage blanc	Macédoine & maïs*	Carottes râpées*	Taboulé (semoule bio)
Plat principal 18/36 MOIS	Nuggets de blé	Longe de porc (dinde) rôtie au jus	Cuisse de poulet sauce basquaise	Paupiette de veau aux olives	Filet de poisson meunière
Plats principal -18 MOIS	Bœuf mixé	Longe de porc/dinde mixée	Poulet mixé	Veau mixé	Filet de poisson mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Purée de carottes et pommes de terre	Riz* aux légumes	Boulghour*	Pommes de terre* boulangères	Duo de choux au bouillon
Purée -18 MOIS	Purée de carottes et pommes de terre*	Purée de riz* & potiron	Purée de pommes de terre* & épinards	Purée de pommes de terre & poireaux*	Purée de pommes de terre* & fenouil
Laitage 18/36 MOIS	Comté	Brie	Petits suisses	Tartare nature	Mimolette
Dessert 18/36 MOIS	Pomme*	Velouté nature	Pêche	Cake au cacao	Kiwi*
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature* Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature Compote sans sucre ajouté	Brassé nature Compote sans sucre ajouté	Battus nature Compote sans sucre ajouté









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	Menu alternatif
	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 27 : du lundi 4 au vendredi 8 juillet 2022

	LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	MERCREDI 6 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET
18/36 MOIS	Céleri & sauce au fromage blanc 	Salade de chou blanc* comtoise (comté, noix & vinaigrette) 	Pamplemousse* au sucre 	PIQUE-NIQUE 	VACANCES SCOLAIRES Salade Du Barry (chou-fleur) Filet de merlu sauce curry 
Plat principal 18/36 MOIS	Filet de poulet sauce barbecue	Œuf dur à la florentine	Merguez grillées (dinde)		
Plats principal -18 MOIS	Poulet mixé	Bœuf mixé	Porc/dinde mixé	Poulet mixé	Merlu mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Haricots plats		Semoule aux pois chiches	DE	Riz* pilaf
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre* & haricots plats	Purée de pommes de terre* & épinards	Purée de semoule fine & potiron	Purée de pommes de terre & carottes*	Purée de riz & tomates*
Laitage 18/36 MOIS	Brassé* nature	Fromage portion*	Bleuet des prairies	FIN	Fromage blanc
Dessert 18/36 MOIS	Abricot* 	Gâteau de semoule	Ananas frais* 	D'ANNÉE	Pomme* 
Laitage/Compote -18 MOIS	Brassé nature* Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Faisselle Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté







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 28 : du lundi 11 au vendredi 15 juillet 2022



	LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERCREDI 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VENDREDI 15 JUILLET
18/36 MOIS	Radis & beurre	Tomates* & vinaigrette 	Salade de carottes & maïs* 	FÉRIÉ FÊTE NATIONALE	Salade haricots rouges
Plat principal 18/36 MOIS	Sauté de poulet sauce fromagère	Steak haché au jus	Jambon grill/Dinde au jus		Pané de poisson blanc & citron 
Plats principal -18 MOIS	Poulet mixé	Bœuf mixé	Porc/dinde mixé		Poisson mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Pâtes* au beurre	Petits pois & carottes	Pommes Rôsti		Épinards* à la crème
Purée -18 MOIS	Purée de petites pâtes & courgettes*	Purée de pommes de terre* & petits pois	Purée de pommes de terre*		Purée de pommes de terre* & blettes
Laitage 18/36 MOIS	Tomme blanche	Yaourt* aromatisé	Battus nature		 Comté
Dessert 18/36 MOIS	Pêche* 	Roulé confiture	Compote*		Salade de fruits* frais 
Laitage/Compote -18 MOIS	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt* nature Compote sans sucre ajouté	Battus nature Compote sans sucre ajouté		Fromage blanc Compote sans sucre ajouté







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 
	La Région a du Goût 	Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Commerce équitable 	Fait maison 













Semaine 29 : du lundi 18 au vendredi 22 juillet 2022

	LUNDI 18 JUILLET	MARDI 19 JUILLET	MERCREDI 20 JUILLET	JEUDI 21 JUILLET	VENDREDI 22 JUILLET
18/36 MOIS	Celeri* & sauce au fromage blanc 	Melon 	Macédoine & vinaigrette	Salade de chou* et comté 	Tomates* & vinaigrette échalotes 
Plat principal 18/36 MOIS	Boule de bœuf sauce moutarde	Brochette de dinde marinée	Spaghettis*	Rougail de saucisses	Émincé de dinde grillée
Plats principal -18 MOIS	Bœuf mixé	Dinde Mixé	Cabillaud mixé	Porc/dinde mixé	Poulet mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Pomme de terre & haricots verts* ail & persil	Jardinière de légumes*	Sauce basquaise au thon et olives	Riz* jaune	Gratin de pommes de terre à la cancoillote
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & haricots verts*	Purée de pommes de terre & courgettes*	Purée de pommes de terre & tomates*	Purée de riz & carottes*	Purée de pommes de terre*
Laitage 18/36 MOIS	Bleuet des prairies	Petits suisses*	Tomme grise	Yaourt Nature	Crème dessert*
Dessert 18/36 MOIS	Compote	Clafoutis aux framboises	Poire* 	Pomme au four 	Galette Saint-Michel
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt* nature Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté











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 <small>(issu de l'agriculture biologique)</small>  Produit fermier ou produit de la ferme	 Produits frais  Pêche durable  Commerce équitable	 Produits alternatifs  Produit local  Fait maison
-------	--	--	--	---	--

















Semaine 30 : du lundi 25 au vendredi 29 juillet 2022

	LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERCREDI 27 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VENDREDI 29 JUILLET
18/36 MOIS	Salade de pommes de terre 	Concombre* sauce au yaourt 	Betteraves & maïs* 	Salade verte & vinaigrette 	Pastèque* 
Plat principal 18/36 MOIS	Poitrine de veau sauce Duxelles de champignons	Poisson à la sauce maraîchère 	Escalope de dinde grillée	Lasagnes aux légumes 	Tomates farcies
Plats principal -18 MOIS	Veau mixé	Poisson mixé	Dinde mixée	Bœuf mixé	Poulet mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Courgettes fraîches sautées	Ebly*	Carottes* au jus 		Riz* pilaf
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & courgettes *	Purée de pommes de terre & poireaux*	Purée de pommes de terre & carottes *	Purée de pommes de terre* & potiron	Purée de pommes de terre & haricots verts*
Laitage 18/36 MOIS	Yaourt nature*	Bûchette aux laits mélangés	 Comté	Fromage blanc*	Saint-Nectaire
Dessert 18/36 MOIS	Kiwi* 	Poire pochée sauce caramel	Gâteau roulé à la confiture	Compote de pommes*	Mousse au chocolat
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt* nature Compote sans sucre ajouté	Faisselle Compote sans sucre ajouté	Brassé nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc* Compote sans sucre ajouté	Battus nature Compote sans sucre ajouté

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
-------	--	--	---	---	---