

Semaine 23 : du lundi 6 au vendredi 10 juin 2022



	LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENDREDI 10 JUIN
Hors d'œuvre	FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE	Salade Coleslaw (choux & carottes bio) 	Melon* 	Salade de riz & maïs	Salade verte* 
Gestion des sans porc		Palette de porc sauce à la diable	Filet de colin au citron 	Filet de dindonneau jus aux herbes	Cappelletti fromage
Plat principal		<i>Dinde à la diable</i>	<i>Courgettes & poivrons*</i> à la Sétoise 	Haricots plats persillés	à la sauce tomate
Gestion des sans porc		Purée de pommes de terre	Comté 	Yaourt nature	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE
Accompagnement		La Vache qui Rit*	Tarte aux pommes	Kiwi* 	Tomme Blanche
Accompagnement		Liégeois			Compote* 
Produits laitiers					
Dessert					
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 24 : du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022

	LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	MERCREDI 15 JUIN	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN
Hors d'œuvre	Carottes râpées* & vinaigrette 	Betteraves* & vinaigrette aux framboises 	Salade de pommes de terre* au thon 	Pastèque 	Macédoine & mayonnaise
Gestion des sans porc					
Plat principal	Poulet rôti au jus	Quenelles nature sauce légèrement safranée	Émincé de bœuf aux champignons	Merguez grillées	Poisson à la sauce tomate
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Semoule* au beurre	Poêlée du marché*	Haricots verts*	Gratin dauphinois (pommes de terre bio)	Riz* pilaf
Accompagnement					
Produits laitiers	Mimolette	Grimont	Fromage blanc battu nature	La Vache qui Rit*	Saint-Nectaire
Dessert	Crème dessert	Cake au cacao	Abricot 	Fruit au sirop	Pomme*
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 25 : du lundi 20 au vendredi 24 juin 2022

	LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
Hors d'œuvre	Tarte aux légumes	Salade de lentilles	Poireaux* & vinaigrette	Tomates* & vinaigrette basilic	Melon*
Gestion des sans porc					
Plat principal	Filet de poulet sauce comté	Cube de colin aux trois céréales	Lamelles de volaille façon kebab	Lasagnes	Hachis
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Petits pois & carottes*	Courgettes* fraîches façon ratatouille	Pommes de terre* rôties à l'ail	aux légumes	parmentier
Accompagnement					
Produits laitiers	Camembert	Fromage blanc battu	Bûche aux laits mélangés	Yaourt* nature sucré	Emmental*
Dessert	Nectarine*	Compote*	Banane	Poires au sirop cannelle	Liégeois chocolat
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	
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	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
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts* & vinaigrette	Concombres et tomates* & vinaigrette au fromage blanc	Macédoine & maïs*	Carottes râpées*	Taboulé (semoule bio)
Gestion des sans porc					
Plat principal	Nuggets de blé	Longe de porc rôtie au jus	Cuisse de poulet sauce basquaise	Paupiette de veau aux olives	Filet de poisson meunière
Gestion des sans porc		<i>Dinde rôtie au jus</i>			
Accompagnement	Purée de carottes et pommes de terre	Riz* aux légumes	Boullghour*	Pommes de terre* boulangères	Duo de choux au bouillon
Accompagnement					
Produits laitiers	Comté	Brie	Petits suisses	Tartare nature	Mimolette
Dessert	Pomme*	Velouté Fruix	Pêche	Cake au cacao	Kiwi*
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

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
Hors d'œuvre	Feuilleté fromage	Salade de chou blanc* comtoise (comté, noix & vinaigrette) 	Pamplemousse* au sucre 		VACANCES SCOLAIRES
Gestion des sans porc					Salade Du Barry
Plat principal	Filet de poulet sauce barbecue	Œuf dur à la 	Merguez grillées	PIQUE-NIQUE	Filet de merlu sauce curry 
Gestion des sans porc				DE	
Accompagnement	Haricots plats	Florentine	Semoule aux pois chiches	FIN D'ANNÉE	Riz* pilaf 
Accompagnement					
Produits laitiers	Brassé* nature	Fromage portion*	Bleuet des prairies		Fromage blanc
Dessert	Abricot* 	Gâteau de semoule	Ananas frais* 		Pomme* 
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 	Poisson frais 	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
Hors d'œuvre	Pâté de campagne & cornichons	Tomates* & vinaigrette 	Salade de carottes & maïs* 	FÉRIÉ FÊTE NATIONALE	Salade haricots rouges
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de poulet sauce fromagère	Steak haché & sauce poivre	Jambon grill & sauce ketchup		Pané de poisson blanc & citron 
Gestion des sans porc			<i>Dinde & sauce ketchup</i>		
Accompagnement	Pâtes* au beurre	Petits pois & carottes	Pommes rösti		Épinards* à la crème
Accompagnement					
Produits laitiers	Tomme blanche	Yaourt* aromatisé	Battus nature		 Comté
Dessert	Pêche* 	Roulé confiture	Compote*		Salade de fruits* frais 
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 29 : du lundi 18 au vendredi 22 juillet 2022



	LUNDI 18 JUILLET	MARDI 19 JUILLET	MERCREDI 20 JUILLET	JEUDI 21 JUILLET	VENDREDI 22 JUILLET
Hors d'œuvre	Celeri* rémoulade	Melon	Macédoine & mayonnaise	Salade de chou* et comté	Tomates* & vinaigrette échalotes
Gestion des sans porc					
Plat principal	Boule de bœuf sauce moutarde	Brochette de dinde marinée	Spaghettis*	Rougail de saucisses	Émincé de dinde grillée
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots verts*, ail & persil	Jardinière de légumes*	Sauce basquaise au thon et olives	Riz *jaune	Gratin de pommes de terre à la cancoillotte
Accompagnement					
Produits laitiers	Bleuet des prairies	Petits suisses*	Tomme grise	Yaourt aromatisé	Crème dessert*
Dessert	Compote	Clafoutis aux framboises	Poire*	Pomme au four	Galette Saint-Michel
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
					
			 Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)		
					

Semaine 30 : du lundi 25 au vendredi 29 juillet 2022



	LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERCREDI 25 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VENDREDI 29 JUILLET
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre	Concombre* sauce au yaourt	Betteraves & maïs*	Salade verte & vinaigrette	Pastèque*
Gestion des sans porc					
Plat principal	Poitrine de veau sauce Duxelles de champignons	Poisson à la sauce Maraîchère	Escalope de dinde grillée	Lasagnes aux	Tomates farcies
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Courgettes fraîches sautées	Ebly*	Carottes* au jus	légumes	Riz* pilaf
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature*	Bûchette aux laits mélangés	Comté	Fromage blanc*	Saint-Nectaire
Dessert	Kiwi*	Poire pochée sauce caramel	Gâteau roulé à la confiture	Compote de pommes*	Mousse au chocolat
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	