

Semaine 19 : du lundi 9 au vendredi 13 mai 2022



	LUNDI 9 MAI	MARDI 10 MAI	MERCREDI 11 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI
Hors d'œuvre	Macédoine & mayonnaise	Salade de tomates & vinaigrette à l'échalotte	Salade de pâtes tricolores au surimi	Carottes bio râpées & vinaigrette	Flan de légumes
Gestion des sans porc					
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Gnocchi nature & sauce curry	Sauté de poulet au jus	Filet de lieu & sauce aux agrumes	Palette de porc à la diable
Gestion des sans porc					Dinde sauce diable
Accompagnement	Pommes de terre au jus		Haricots verts persillés	Duo de choux au beurre	Tortis au beurre
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Vache qui Rit bio	Emmental	Saint-Paulin	Yaourt aromatisé
Dessert	Poire	Compote de pommes	Ananas frais bio	Cake aux pépites de chocolat	Fraises
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 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	Betteraves & vinaigrette 	Tarte au fromage	Salade verte 	Concombre & sauce vinaigrette 	Céleri bio sauce fromage blanc 	
Gestion des sans porc						
Plat principal	Spaghettis	Filet de dinde & sauce au paprika	Fish burger	Longe de porc rôtie 	Curry de pommes de terre, chou-fleur & haricots rouges 	
Gestion des sans porc				Dinde		
Accompagnement	à la bolognaise	Trio de légumes	Pommes rissolées 	Courgettes à la tomate 		
Accompagnement		(carottes, poireaux, champignons)				
Produits laitiers	Comté	Yaourt nature bio	Tomme blanche	Edam		Coulommiers
Dessert	Pomme bio 	Banane 	Compote de pommes/abricots	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



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 	JOUR FÉRIÉ ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
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 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	 Produit Végé Menu Vert Produit local Fait maison	Menus alternatifs Produit local Fait maison
-------	--	--	--	---	---	---










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	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 pommes	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