



## Semaine 35 : Du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022

	Lundi 29 août	Mardi 30 août	Mercredi 31 août	Jeudi 1er septembre	Vendredi 2 septembre
Hors d'œuvre				Betteraves rouges & vinaigrette 	Radis & beurre 
Gestion des sans porc					
Plat principal				Steak haché français & sauce barbecue	Poisson pané
Gestion des sans porc					
Accompagnement				Coquillettes au beurre 	Épinards à la crème
Accompagnement					
Produits laitiers				Fromage fondu type Kiri	Yaourt nature
Dessert				Pastèque	Tarte 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	Produits locaux	Produits locaux
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Fait maison	

















## Semaine 36 : Du lundi 5 au vendredi 9 septembre 2022

	Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes & mayonnaise	Melon 	Feuilleté au fromage	Tomates & vinaigrette au basilic 	Pizza aux fromages
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Haut de cuisse de poulet rôti	Cappelletti au fromage & sauce aux légumes du soleil à la tomate	Sauté de porc & sauce charcutière Filet de dinde	Guardiane de boeuf français façon 1001 Repas	Filet de poisson & sauce citron 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Pommes dauphine		Haricots verts persillés	Carottes au bouillon 	Chou-fleur sautées aux oignons
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais nature	Emmental	Yaourt nature sucré	 Comté AOP	Fromage blanc nature
<b>Dessert</b>	Nectarine 	Compote pomme/fraise	Prune 	Semoule nature & nappée caramel	Raisins 
<b>Pain</b>					

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 37 : Du lundi 12 au vendredi 16 septembre 2022

	Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes (tomates, œuf, maïs, olives)	Salade verte & vinaigrette	Pastèque	Taboulé aux raisins (semoule bio)	Concombres & vinaigrette ciboulette
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Poitrine de veau farcie sauce paprika	Brandade de poisson & moules	Filet de volaille au jus	Longe de porc rôtie aux herbes	Chili sin carne
<b>Gestion des sans porc</b>		(Pommes de terre, lieu, moules & fromage)			
<b>Accompagnement</b>	Haricots plats au jus		Tortis au beurre	Courgettes à la sétoise	Riz façon pilaf
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Saint-Paulin	Le Polinois (fromage)	Iles flottantes	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Pomme de région	Mousse au chocolat	& crème anglaise	Poire	Abricots au sirop
<b>Pain</b>					

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 38 : Du lundi 19 au vendredi 23 septembre 2022

	Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de lentilles	Duo carottes & panais râpés vinaigrette	Betteraves & vinaigrette	Potage potiron & crème	Céleri & sauce rémoulade
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Nuggets végétaux de blé & ketchup	Sauté de poulet & sauce chasseur	Blanquette aux deux poissons	Sauté de bœuf & sauce façon grand veneur	Spaghettis à la
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts sautés	Petits pois façon française	Boulghour façon pilaf	Pommes de terre persillées	sauce bolognaise
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Bleuet des Prairies (fromage)	Brie pasteurisé	Bûchette aux laits mélangés	Yaourt nature	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Raisins	Beignet framboise	Banane	"Le dernier Melon"	Compote pomme
<b>Pain</b>					










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 39 : Du lundi 26 au vendredi 30 septembre 2022

	Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz composée (riz bio)	Salade verte & vinaigrette	Macédoine de légumes	Râpé de chou blanc & vinaigrette	Salade de pois chiches & tomates vinaigrette au curry
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Sauté de dinde à la crème	Saucisse montbéliarde	Rôti de veau forestier	Filet de poisson meunière	Lasagnes aux légumes
<b>Gestion des sans porc</b>		Dinde au jus			
<b>Accompagnement</b>	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Cœur de blé	Épinards à la crème	
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais nature sucré	 Comté AOP	Saint-Paulin	Camembert	Bûchette aux laits mélangés
<b>Dessert</b>	Poire	Cocktail de fruits au sirop	Raisins	Cake aux yaourts	Kiwi
<b>Pain</b>					

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	 <b>Produit labellisé AB</b> (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 40 : Du lundi 3 au vendredi 7 octobre 2022

	Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Mercredi 5 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
<b>Hors d'œuvre</b>	Betteraves rouges & vinaigrette aux framboises	Œuf dur & mayonnaise	Céleri râpé & vinaigrette	Duo de carottes & vinaigrette aux agrumes	Salade verte & vinaigrette
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Jambon braisé sauce mère	Pizza au fromage	Paleron de bœuf au jus réduit	Poulet sauce à l'orange	Blanquette de poisson au curry
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeur persillées	Haricots verts aux oignons	Mélanges d'automne (butternut, navets, carottes)	Riz façon pilaf	Pâtes au beurre
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Brie pasteurisé	Yaourt nature sucré	Fromage portion	Yaourt citron Les 2 Vaches	Cantal
<b>Dessert</b>	Pomme	Raisins noirs	Tarte aux pommes	Galette Saint-Michel	Compote
<b>Pain</b>					

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 41 : Du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOÛT

	Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Mercredi 12 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal					
Gestion des sans porc					
Accompagnement					
Accompagnement					
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 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
-------	--	--	---	---	---


















## Semaine 42 : Du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022

	Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Mercredi 19 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
<b>Hors d'œuvre</b>	Tarte aux légumes	Rosette & cornichons	Salade coleslaw	Salade verte & vinaigrette	Céleri rémoulade
<b>Gestion des sans porc</b>		Œufs durs mayonnaise			
<b>Plat principal</b>	Bœuf façon bourguignon	Filet de colin sauce tomate & basilic	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Hachis	Quenelles natures sauce Nantua
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Chou-fleur au beurre	Carottes persillées	Petits pois étuvés	Parmentier	Courgettes sautées au curry
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature	Saint-Nectaire 	Battus nature	Bleuet des Prairies (fromage)	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Poire 	Salade de fruits frais 	Compote	Crème dessert de La Chaumusse (produits laitiers du Grandvaux)	Cake au cacao
<b>Pain</b>					

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	 <b>Produit labellisé AB</b> (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