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

mille repas gastronomie collective	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				WIVE THE PROPERTY OF THE PROPE	
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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



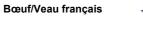
Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS







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





Semaine 36 : Du lundi 5 au vendredi 9 septembre 2022

mille repas gastronomie collective	Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes & mayonnaise	Melon	Feuilleté au fromage	Tomates & vinaigrette au basilic	Pizza aux fromages
Gestion des sans porc					
Plat principal	Haut de cuisse de poulet rôti	Cappellettis au fromage & sauce aux légumes du soleil à la tomate	Sauté de porc & sauce charcutière	Guardiane de boeuf français façon 1001 Repas	Filet de poisson & sauce citron
Gestion des sans porc			Filet de dinde		MSC
Accompagnement	Pommes dauphine	ECLIC	Haricots verts persillés	Carottes au bouillon	Chou-fleur sautées aux oignons
Accompagnement		ATIMAMATION OURABLE PERSONSABLE			
Produits laitiers	Fromage frais nature	Emmental	Yaourt nature sucré	Comté AOP	Fromage blanc nature
Dessert	Nectarine	Compote pomme/fraise	Prune	Semoule nature & nappée caramel	Raisins
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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LE PORC FRANÇAIS

Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS



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





Semaine 37 : Du lundi 12 au vendredi 16 septembre 2022

mille repas gastronomie collective	Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (tomates, œuf, maïs, olives)	Salade verte & vinaigrette	Pastèque	Taboulé aux raisins (semoule bio)	Concombres & vinaigrette ciboulette
Gestion des sans porc					
Plat principal	Poitrine de veau farcie sauce paprika	Brandade de poisson & moules	Filet de volaille au jus	Longe de porc rôtie aux herbes	Chili sin carne
Gestion des sans porc		(Pommes de terre, lieu, moules & fromage)			
Accompagnement	Haricots plats au jus		Tortis au beurre	Courgettes à la sétoise	Riz façon pilaf
Accompagnement					MENU VERT
Produits laitiers	Saint-Paulin	Le Polinois (fromage)	lles flottantes	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
Dessert	Pomme de région	Mousse au chocolat	& crème anglaise	Poire	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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais

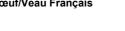


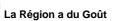
Menus alternatifs

LOGOS



Bœuf/Veau Français







Volaille française



Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)



Pêche durable



Produit local



Produit Label Rouge



Produit fermier ou produit de la ferme



Commerce équitable





Semaine 38 : Du lundi 19 au vendredi 23 septembre 2022

mille rebas	Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Duo carottes & panais râpés vinaigrette	Betteraves & vinaigrette	Potage potiron & crème	Céleri & sauce rémoulade
Gestion des sans porc				QUIII.	
Plat principal	Nuggets végétaux de blé & ketchup	Sauté de poulet & sauce chasseur	Blanquette aux deux poissons	Sauté de bœuf & sauce façon grand veneur	Spaghettis à la
Gestion des sans porc			MX.		
Accompagnement	Haricots verts sautés	Petits pois façon française	Boulghour façon pilaf	Pommes de terre persillées	sauce bolognaise
Accompagnement	WENU VERT				
Produits laitiers	Bleuet des Prairies (fromage)	Brie pasteurisé	Bûchette aux laits mélangés	Yaourt nature	Emmental râpé
Dessert	Raisins	Beignet framboise	Banane	"Le dernier Melon"	Compote 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



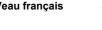


Menus alternatifs

LOGOS



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





Semaine 39 : Du lundi 26 au vendredi 30 septembre 2022

mille repas gastronomie collective	Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Hors d'œuvre	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
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de dinde à la crème	Saucisse montbéliarde	Rôti de veau forestier	Filet de poisson meunière	Lasagnes aux légumes
Gestion des sans porc		Dinde au jus			
Accompagnement	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Cœur de blé	Épinards à la crème	MENU VERT
Accompagnement		€			
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Comté AOP	Saint-Paulin	Camembert	Bûchette aux laits mélangés
Dessert	Poire	Cocktail de fruits au sirop	Raisins	Cake aux yaourts	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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc français



Poisson frais

Volaille française



Appellation d'Origine Protégée

Produit labellisé AB

(issu de l'agriculture biologique)



Produits frais

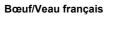


Menus alternatifs

LOGOS



La Région a du Goût





Produit Label Rouge



Produit fermier ou produit de la ferme



Pêche durable



Produit local



Commerce équitable





Semaine 40 : Du lundi 3 au vendredi 7 octobre 2022

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



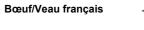
Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS





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



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

mille repas gastronomie collective	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	MENU VERT				
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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

Porc français



Poisson frais

Volaille française



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais

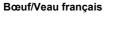


Menus alternatifs

LOGOS



La Région a du Goût







Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)



Pêche durable



Produit local



Produit Label Rouge



Produit fermier ou produit de la Commerce équitable ferme





Semaine 42 : Du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

Porc français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produits frais



Menus alternatifs

LOGOS



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

