

Semaine 47 : du lundi 21 au vendredi 25 novembre 2022

	LUNDI 21 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE	MERCREDI 23 NOVEMBRE	JEUDI 24 NOVEMBRE	VENDREDI 25 NOVEMBRE
18/36 MOIS	Salade de pommes de terre & vinaigrette	Salade Coleslaw (chou et carottes bio)	Potage Dubarry (chou-fleur bio)	Duo de carottes vinaigrette (carottes bio)	Macédoine & vinaigrette
Plat principal 18/36 MOIS	Filet de poulet au jus	sauce bolognaise	Filet de dinde au jus	Quenelles nature, sauce à la crème	Filet de poisson, sauce oseille
Plat principal -18 MOIS	Poulet mixé	Bœuf mixé	Dinde mixée	Veau mixé	Poisson mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Haricots plats persillés	Tortis au beurre	Purée de pommes de terre	Bouloghour aux oignons	Poêlée de légumes
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre/haricots plats	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre	Semoule fine & potiron	Purée de pommes de terre & carottes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Mimolette	Emmental	Yaourt nature	Bleuet des Prairies	Camembert
Dessert 18/36 MOIS	Ananas frais	Compote	Pomme	Fruits au sirop léger	Gâteau de semoule
Laitage/Compote -18 MOIS	Fromage blanc nature/Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté 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 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 VEGETAL Menu VERT PRODUIT LOCAL Fait maison	Menus alternatifs Produit local Fait maison
-------	--	--	---	---	--	---

Semaine 48 : du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

	LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE	MERCREDI 30 NOVEMBRE	JEUDI 1ER DÉCEMBRE	VENDREDI 2 DÉCEMBRE
18/36 MOIS	Râpé de chou blanc, pommes & vinaigrette	Lentilles en salade	Carottes râpées & vinaigrette au ci	Potage de légumes	Salade verte & vinaigrette
Plat principal 18/36 MOIS	Estouffade de bœuf	Filet de poisson meunière & sauce tartare	Rôti de veau au jus	Poulet à la sauce basquaise	Hachis parmentier aux légumes
Plat principal -18 MOIS	Bœuf mixé	Poisson mixé	Veau mixé	Poulet mixé	Jambon/dinde mixée
Accompagnement 18/36 MOIS	Ebly	Haricots verts persillés	Épinards à la crème	Riz façon pilaf	
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de riz & tomates	Purée de pommes de terre
Produits laitiers 18/36 MOIS	Brie pasteurisé	Fromage frais nature	Comté AOP	Kiri	Yaourt brassé aromatisé
Dessert 18/36 MOIS	Compote pomme banane	Orange	Roulé à la confiture	Poire	Kiwi
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc nature/Compote sans sucre ajouté	Faisselle/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt brassé 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)	Produits frais Pêche durable Produit fermier ou produit de la ferme	Produits locaux Pêche durable Commerce équitable	Menus alternatifs Produit local Fait maison
-------	--	--	---	---	--	---

Semaine 49 : du lundi 5 au vendredi 9 décembre 2022

	LUNDI 5 DÉCEMBRE	MARDI 6 DÉCEMBRE	MERCREDI 7 DÉCEMBRE	JEUDI 8 DÉCEMBRE	VENDREDI 9 DÉCEMBRE
18/36 MOIS	Crème de potiron	Achard de légumes & vinaigrette (carottes , chou blanc, haricots verts)	Salade de riz composée	Betteraves & vinaigrette	Salade de carottes & maïs
Plat principal 18/36 MOIS	Gnocchis à la sauce tomate	Paleron de bœuf au jus	Filet de poisson sauce citron	Haut de cuisse de poulet rôti	Longe de porc/dinde sauce au miel
Plat principal -18 MOIS	Cabillaud mixé	Bœuf mixé	Poisson mixé	Poulet mixé	Porc/dinde mixée
Accompagnement 18/36 MOIS		Gratin de pommes de terre	Purée de courge & pommes de terre	Coquillettes au beurre	Chou-fleur au beurre
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre	Purée de courge & pommes de terre	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & chou-fleur
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Tendre bleu	Pont L'évêque	Tomme grise	Yaourt nature
Dessert 18/36 MOIS	Poire	Abricots au sirop	Salade de fruits frais	Clémentine	Beignet framboise
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Faisselle/Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses/Compote sans sucre ajouté	Velouté 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		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 50 : du lundi 12 au vendredi 16 décembre 2022

	LUNDI 12 DÉCEMBRE	MARDI 13 DÉCEMBRE	MERCREDI 14 DÉCEMBRE	JEUDI 15 DÉCEMBRE	VENDREDI 16 DÉCEMBRE
18/36 MOIS	Macédoine & vinaigrette	Duo chou blanc & chinois	Salade verte & vinaigrette	Cèleri & sauce au fromage blanc	 Flan de légumes & son coulis de tomate
Plat principal 18/36 MOIS	Boule de bœuf & sauce crème	Cappelletti aux fromages	Jambon à la sauce moutarde	Beignets de poisson & sauce tartare	Filet mignon de porc & sauce crème aux champignons
Plat principal -18 MOIS	Bœuf mixé	Poulet mixé	Jambon porc/dinde mixée	Poisson mixé	 Porc/Dinde mixée
Accompagnement 18/36 MOIS	Pomme vapeur		Lentilles persillées	Jardinière de légumes	Pommes Röstis
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & épinards
Produits laitiers 18/36 MOIS	Vache qui Rit	Yaourt nature	Brie	Petits Suisses	 Polinois Enil de Poligny
Dessert 18/36 MOIS	Kiwi	Ananas au sirop	Flan caramel	Pomme	Bûche de Noël maison
Laitage/Compote -18 MOIS	Fromage blanc nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Brassé nature/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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	PRODUIT VEGETAL	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		