



Semaine 7 : du lundi 13 au vendredi 17 février 2023 (*vacances scolaires*)

	Lundi 13 février	Mardi 14 février	Mercredi 15 février	Jeudi 16 février	Vendredi 17 février
18/36 MOIS	Lentilles en salade	Salade verte & endives vinaigretti 	Céleri & sauce au fromage blanc 	Tarte aux poireaux	Salade Coleslaw (chou et carottes) 
Plat principal 18/36 MOIS	Nuggets de blé végétaux & ketchup	Sauté de poulet à la crème	Lasagnes au	Poisson à sauce oseille	Saucisse fumée & cancoillote
Plat principal -18 MOIS	<i>Veau mixé</i>	<i>Poulet mixé</i>	<i>bœuf mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>	<i>Porc/dinde mixé.e</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Purée de courge	Brocolis sautés	Bœuf	Haricots verts persillés	Pommes vapeur 
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & courge	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots	Purée de pommes de terre
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Comté 	Saint-Paulin	Fromage blanc	Camembert
Dessert 18/36 MOIS	Orange 	Cake au yaourt 	Crème dessert 	Banane	Compote de pomme
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc/Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Faisille/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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs
				
				
				



Semaine 8 : du lundi 20 au vendredi 24 février 2023

	Lundi 20 février	Mardi 21 février	Mercredi 22 février	Jeudi 23 février	Vendredi 24 février
18/36 MOIS	Macédoine de légumes & vinaigrette	Salade de haricots verts & poivrons frais 	Poireaux & vinaigrette 	Duo de choux râpés & vinaigrette	Potage de légumes
Plat principal 18/36 MOIS	Pâtes	Filet de dinde & jus au paprika	Filet de poisson meunière 	Cappelletti fromage	Longe de porc & jus au miel
Plat principal -18 MOIS	Bœuf mixé	Dinde mixée	Poisson mixé	Agneau mixé	Porc/dinde mixé.e
Accompagnement 18/36 MOIS	à la bolognaise	Semoule	Carottes à la crème 	sauce au bleu	Gratin de chou-fleur
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de semoule fine & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & blancs de poireaux	Purée de pommes de terre & petits pois
Produits laitiers 18/36 MOIS	Emmental râpé	Yaourt nature	Yaourt nature		Buchette aux laits mélangés
Dessert 18/36 MOIS	Pomme 	Ananas frais 	Tarte aux pommes	Flan vanille caramel	Banane
Laitage/Compote -18 MOIS	Brassé nature/Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc/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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs
				
				
				



Semaine 9 : du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

	Lundi 27 février	Mardi 28 février	Mercredi 1er mars	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
18/36 MOIS	Betteraves & maïs façon rémoulade 	Carottes râpées & vinaigrette ciboulette 	Salade de riz, ananas & crevettes 	Chou-fleur vinaigrette 	Râpé de chou blanc aux oignons 
Plat principal 18/36 MOIS	Sauté de boeuf aux épices 	Crêpes aux champignons	Sauté de porc/dinde au curry	Boule de veau à la sauce tomate	Blanquette de poisson à l'ancienne
Plat principal -18 MOIS	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Poule mixé.e</i>	<i>Porc/dinde mixé.e</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Pommes de terre à l'ail	Jardinière de légumes	Endives emincées en gratin 	Pâtes au beurre	Haricots verts persillés
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre	Purée de pommes & courgettes	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & butternut	Purée de pommes de terre & haricots
Produits laitiers 18/36 MOIS	Brie	La Vache qui Rit	Yaourt nature sucré	Saint-Paulin	Fromage portion
Dessert 18/36 MOIS	Poire	Beignet chocolat	Compote pomme poire	Banane 	Roulé confiture
Laitage/Compote -18 MOIS	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses 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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs
	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menus alternatifs
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région a du Goût	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins



Semaine 10 : du lundi 6 au vendredi 10 mars 2023

	Lundi 6 mars	Mardi 7 mars	Mercredi 8 mars	Jeudi 9 mars	Vendredi 10 mars
18/36 MOIS	Salade de pommes de terre composée 	Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc 	Salade mêlée 	Duo carottes & panais râpées 	Salade de pâtes
Plat principal 18/36 MOIS	Meunière de poisson & citron	Sauté de poulet, jus aux herbes	Hachis parmentier	Jambon/dinde à la sauce madère	Œufs à la florentine
Plat principal -18 MOIS	<i>Poisson mixé</i>	<i>Poulet mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Jambon/dinde mixé.e</i>	<i>Veau mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Riz façon pilaf	Haricots plats persillés	au bœuf	Boulghour	Épinards
Purée -18 MOIS	Purée de riz et tomates	Purée de pommes de terre & haricots	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & épinards
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Tomme blanche	 Comté	Savaron	Petits Suisses
Dessert 18/36 MOIS	Kiwi 	Éclair au chocolat	Ananas au sirop	Compote de pomme	Salade de fruits 
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc/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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Menus alternatifs
	 La Région a du Goût	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Produit local
				 Préparé par nos soins