



## Semaine 3 : du lundi 16 au vendredi 20 janvier 2023

	Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
18/36 MOIS	Salade de <b>pommes de terre</b> & vinaigrette à l'échalotte 	Salade Coleslaw ( <b>chou et carottes bio</b> ) 	Œuf dur	Salade verte & vinaigrette 	<b>Betteraves rouges</b> & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 
Plat principal 18/36 MOIS	Sauté de poulet à la sauce normande	Brandade de poisson 	Poitrine de veau farcie & sauce aux olives	Nuggets de blé & ketchup	Paleron de bœuf et jus corsé 
Plat principal -18 MOIS	<i>Poulet mixé</i>	<i>Colin mixé</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Bœuf mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Petits pois & carottes		Polenta	Purée de <b>courge</b> et pommes de terre	Ebly
Purée -18 MOIS	Purée de <b>pommes de terre</b> & carottes	Purée de <b>pommes de terre</b> & petits pois	Purée de <b>pommes de terre</b> & courgettes	Purée de <b>courge</b> et pommes de terre	Purée de <b>pommes de terre</b> & épinards
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Bûche aux laits mélangés	Camembert	Yaourt nature	Tomme grise
Dessert 18/36 MOIS	<b>Poire</b> 	<b>Compote</b>	<b>Kiwi</b> 	Cake cacao 	<b>Orange</b> 
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 4 : du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2023

	Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
18/36 MOIS	Velouté de carottes 	Céleri sauce fromage blanc 	Macédoine	Salade sombrero (haricots rouges et verts, maïs et tomates)	Salade de pâtes
Plat principal 18/36 MOIS	Gratin de pâtes aux petits légumes et fromage	Paupiette de veau & sauce Duxelles	Colin à la sauce basquaise 	Boule de bœuf au jus	Filet de poisson meunière 
Plat principal -18 MOIS	<i>Poulet mixé</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Colin mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS		Flageolets	Haricots plats aux oignons	Pommes rösti aux oignons	Épinards à la béchamel
Purée -18 MOIS	Semoule fine & potiron	Purée de pommes de terre & poireaux	Purée de pommes de terre & haricots	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre & carottes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Coulommiers	 Comté AOP	Fromage frais nature sucré	Yaourt nature	Tomme blanche
Dessert 18/36 MOIS	Clémentine 	Flan caramel	Pomme 	Brownie aux noix 	Poire 
Laitage/Compote -18 MOIS	Brassé nature/Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses nature/Compote sans sucre ajouté	Faiselle/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 5 : du lundi 30 au vendredi 3 février 2023

	Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 1er février	Jeudi 2 février	Vendredi 3 février
18/36 MOIS	Duo de <b>carottes</b> & panais râpés, vinaigrette 	Salade de pommes de terre	Salade verte et endives 	Salade de <b>chou</b> blanc 	Potage crème épinards 
Plat principal 18/36 MOIS	Longe de porc rôtie & sauce diable 	Guardiane de bœuf français 	Quenelles de brochet & sauce Aurore	Filet de poulet au jus	Sauté d'agneau au thym
Plat principal -18 MOIS	<i>Porc/dinde mixé(e)</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>	<i>Poulet mixé</i>	<i>Agneau mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Lentilles au jus	Poêlée du marché	<b>Riz</b> façon pilaf	<b>Haricots verts</b> persillés	<b>Semoule</b>
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & navets	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de riz & tomates	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de semoule fine & potiron
Produits laitiers 18/36 MOIS	Fromage portion	<b>Fromage frais nature sucré</b>	Brie	Yaourt nature	Montboissier
Dessert 18/36 MOIS	<b>Compote</b>	<b>Pomme</b> 	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Crêpes</b> 	<b>Orange</b> 
Laitage/Compote -18 MOIS	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc/Compote sans sucre ajouté	<b>Yaourt nature</b> /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 
	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 6 : du lundi 6 au vendredi 10 février 2023 (*vacances scolaires*)

	Lundi 6 février	Mardi 7 février	Mercredi 8 février	Jeudi 9 février	Vendredi 10 février
18/36 MOIS	Macédoine de légumes	Duo betteraves & pommes de terre 	Carottes râpées & vinaigrette au citron 	Salade verte 	Céleri râpé & sauce moutarde à l'ancienne 
Plat principal 18/36 MOIS	Sauté de dinde & sauce curry	Tarte aux légumes	Boulettes d'agneau à la tomate	Filet de lieu & sauce aneth	Rôti de porc/dinde au jus
Plat principal -18 MOIS	<i>Dinde mixée</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Agneau mixé</i>	<i>Lieu mixé</i>	<i>Porc/dinde mixé(e)</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Boullghour	Jeunes carottes sautées	Spaghettis	Gratin de chou-fleur	Coquillettes
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & poireaux	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & épinards
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt au sucre de canne	Camembert	Fromage frais nature	Edam	Saint-Paulin
Dessert 18/36 MOIS	Poire	Clémentine	Compote de poire	Gâteau roulé	Banane
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	
	La Région a du Goût		Produit fermier ou produit de la ferme	
			Pêche durable	
			Commerce équitable	