



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
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre & vinaigrette à l'échalotte	Salade Coleslaw (chou et carottes bio)	Œuf dur & mayonnaise	Salade verte & vinaigrette	Betteraves rouges & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Gestion des sans porc					
Plat principal	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
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Petits pois & carottes		Torti	Purée de courge et pommes de terre	Ebly
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Bûche aux laits mélangés	Camembert	Fromage frais aromatisé	Tomme grise
Dessert	Orange	Compote	Kiwi	Cake au cacao	Poire
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	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
Hors d'œuvre	Velouté de carottes	Céleri sauce rémoulade	Macédoine & vinaigrette	MENU AMÉRICAIN	Salade de pâtes
Gestion des sans porc				Salade sombrero (haricots rouges et verts, maïs et tomates)	
Plat principal	Gratin de pâtes aux petits légumes et fromage	Paupiette de veau & sauce Duxelles	Colin à la sauce basquaise	Hamburger	Filet de poisson meunière
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Flageolets	Haricots plats aux oignons	Pommes röstis aux oignons	Épinards à la béchamel
Accompagnement					
Produits laitiers	Coulommiers	Comté AOP	Fromage frais nature sucré	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Clémentine	Flan caramel	Pomme	Brownie aux noix	Poire
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	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 5 : du lundi 30 au vendredi 3 février 2023

	Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 1er février	Jeudi 2 février	Vendredi 3 février
Hors d'œuvre	Duo de carottes & panais râpés, vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade verte et endives	Salade de chou blanc	Potage crème épinards
Gestion des sans porc					
Plat principal	Longe de porc rôtie & sauce diable	Guardiane de bœuf français	Quenelles de brochet & sauce Aurore	Filet de poulet au jus	Curry de pois chiche
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Lentilles au jus	Poêlée du marché	Riz façon pilaf	Haricots verts persillés	Semoule
Accompagnement					
Produits laitiers	Fromage portion	Fromage frais nature sucré	Brie	Yaourt nature sucré	Montboissier
Dessert	Compote	Pomme	Crème dessert vanille	Crêpes	Orange
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	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 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
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes & mayonnaise	Duo betteraves & pommes de terre	Carottes râpées & vinaigrette au citron	Salade verte & vinaigrette	Céleri râpé & sauce moutarde à l'ancienne
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de dinde & sauce curry	Tarte aux légumes	Boulettes d'agneau à la tomate	Filet de lieu & sauce aneth	Rôti de porc au jus
Gestion des sans porc					Rôti de dinde au jus
Accompagnement	Boulghour	Jeunes carottes sautées	Spaghettis	Gratin de chou-fleur	Coquillettes
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt au sucre de canne	Camembert	Fromage frais nature sucré	Edam	Saint-Paulin
Dessert	Poire	Clémentine	Compote de poire	Gâteau roulé	Banane
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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs