



Semaine 19 : du lundi 8 au vendredi 12 mai 2023

	Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
Hors d'œuvre	FÉRIÉ	Macédoine & mayonnaise	Salade de pâtes	Carottes râpées & vinaigrette	Salade verte
Gestion sans porc/viande					
Plat principal		Cordon bleu de volaille	Filet de lieu & sauce aux agrumes	Paleron au jus	Pané de petits légumes
Gestion sans porc/viande		Cordon bleu de volaille/Galette de pois chiche, emmental	Filet de lieu, sauce aux agrumes/Quenelles nature	Paleron au jus/Omelette nature, coulis tomate	
Accompagnement		Gratin de pommes de terre	Haricots plats au beurre	Pommes risollées	Ratatouille fraîche (courgettes bio)
Accompagnement					
Produits laitiers		Yaourt nature	Coulommiers	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé
Dessert		Poire	Ananas frais	Compote	Beignet
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 20 : du lundi 15 au vendredi 19 mai 2023

	Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
Hors d'œuvre	Betteraves & vinaigrette	Croisillons champignons	Céleri, sauce fromage blanc		
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Boulettes de veau à la sauce comté	Cappelletti aux fromages, sauce aux épinards & basilic	Potatoes, burger fromage & volaille		
Gestion sans porc/viande	Boulettes de veau, sauce comté/Boulettes de pois chiche, sauce comté		Potatoes fromage et volaille/Potatoes fromage		
Accompagnement	Petits pois			FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Comté "Enil de Poligny"	Tomme blanche		
Dessert	Pomme	Banane	Compote de pomme abricot		
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 21 : du lundi 22 au vendredi 26 mai 2023

	Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Hors d'œuvre	Melon 	Carottes râpées & vinaigrette 	Concombre & sauce vinaigrette 	Radis & beurre 	Salade de pommes de terre & vinaigrette 
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Filet de poisson pané	Chili con carne	Longe de porc rôtie 	Colin, sauce provençale 	Quenelle nature, sauce au bleu
Gestion sans porc/viande	Filet de poisson pané /Crousti fromage	Chili con carne/Chili sin carne	Filet de dinde rôtie/Nuggets de blé	Colin, sauce provençale/Œufs béchamel	
Accompagnement	Poêlée du marché	Riz pilaf	Courgettes à la tomate 	Semoule	Chou-fleur à la crème
Accompagnement					
Produits laitiers	Fromage portion	Saint-Nectaire	Edam	Yaourt	Comté "Enil de Poligny" 
Dessert	Liégeois chocolat	Kiwi 	Muffins	Fruits au sirop	Fraises 
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 22 : du lundi 29 au vendredi 2 juin 2023

	Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1er juin	Vendredi 2 juin
Hors d'œuvre	FÉRIÉ	Pizza au fromage	Tomates & vinaigrette basilic	Pastèque	Gaspacho de concombre & fromage blanc
Gestion sans porc/viande					
Plat principal		Sauté de poulet, sauce au cidre	Sauté de bœuf à la dijonnaise	Cube de colin aux trois céréales	Spaghettis
Gestion sans porc/viande		Sauté de poulet, sauce au cidre/Pané de blé, épinards, emmental	Sauté de bœuf à la dijonnaise/Feuilleté fromage	Cube de colin aux trois céréales/Galette de lentilles vertes	
Accompagnement		Duo haricots verts/haricots beurre	Flageolets	Pommes de terre tomate & curry	à la sauce orientale
Accompagnement					
Produits laitiers		Camembert	Yaourt "Enil Poligny"	Fromage portion	Polinois "Enil de Poligny"
Dessert		Pomme	Iles flottantes	Compote	Clafoutis maison
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