



Semaine 36 : du lundi 4 au vendredi 8 septembre 2023

	Lundi 4 septembre	Mardi 5 septembre	Mercredi 6 septembre	Jeudi 7 septembre	Vendredi 8 septembre
Hors d'œuvre	Macédoine & maïs en vinaigrette	Salade verte aux dés de fromages	Courgettes râpées & vinaigrette safranée	Betteraves rémoulade	Salade de pommes de terre
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Bolognaise au bœuf	Tajine de poulet	Curry de pois chiches aux légumes	Bâtonnets de poisson panés
Gestion sans porc/viande	<i>Cordon bleu de volaille / Gnocchis à la tomate</i>	<i>Bolognaise au bœuf / Pané de légumes</i>	<i>Tajine de poulet / Omelette</i>		<i>Bâtonnets de poisson pané / Samoussa de légumes</i>
Accompagnement	Gratin de pommes de terre	Spaghettis	Poêlée de légumes	Boulghourfaçon pilaf	Ratatouille
Accompagnement					
Produits laitiers	Fromage blanc battu	Gouda	Saint-Nectaire	Fromage portion	Yaourt nature
Dessert	Fruits	Liégeois	Cake à l'orange	Pastèque	Salade de fruits frais
Pain					France/Nouvelle-Zélande

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		Produits français		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits frais		Menu alternatif
		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 37 : du lundi 11 au vendredi 15 septembre 2023

	Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre	Mercredi 13 septembre	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre
Hors d'œuvre	Céleri sauce moutarde à l'ancienne	Melon	Feuilleté Dubarry	Tomates & vinaigrette au basilic	Radis beurre
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Haut de cuisse de poulet rôti	Gnocchis sauce à la provençale	Sauté de porc & sauce barbecue	Boule de bœuf aux épices	Gratin de poisson et de fruits de mer à la bisque
Gestion sans porc/viande	<i>Haut de cuisse de poulet rôti / Oeufs durs béchamel</i>		<i>Filet de dinde sauce barbecue / Galette de boulghour</i>	<i>Boule de bœuf aux épices / Boulettes de pois chiches</i>	<i>Gratin de poisson et de fruits de mer à la bisque / Quenelles natures</i>
Accompagnement	Pommes noisettes		Haricots verts persillés	Semoule au beurre	Riz pilaf
Accompagnement					
Produits laitiers	Montboissier	Battus	Yaourt nature sucré	Comté AOP	Crème dessert
Dessert	Nectarine	Compote	Prune	Dés de poires au sirop	Biscuit
Pain				France /Uruguay	

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	Produits français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menu alternatif
	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 38 : du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2023

	Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Mercredi 20 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
Hors d'œuvre	Carottes râpées aux raisins	Tomates & vinaigrette	Pastèque	Salade de haricots blancs	Concombre au yaourt
Gestion sans porc/viande	 				
Plat principal	Saucisse	Pâtes aux légumes	 Filet de volaille au jus	Filet de poisson à l'aneth 	 Veau aux olives
Gestion sans porc/viande	Merguez bœuf mouton / Nuggets de blé		Filet de volaille au jus / Crêpes aux fromages	Filet de poisson à l'aneth / Tarte aux poireaux	Veau aux olives / Galette blé emmental
Accompagnement	Lentilles		Polenta	Courgettes à la tomate	Petits pois au jus
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Bleuet des Prairies	Emmental	Yaourt nature	Bûchette aux laits mélangés
Dessert	Oreillons de pêche au sirop	 Gâteau au chocolat	Salade de fruits frais	Ananas frais 	Flan caramel
Pain				 France/Namibie	

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 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 39 : du lundi 25 au vendredi 29 septembre 2023

	Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Mercredi 27 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
Hors d'œuvre	Taboulé	Duo carottes & panais râpés vinaigrette	Betteraves & vinaigrette	Potage potiron & crème	Céleri & sauce rémoulade
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Nuggets végétaux de blé & ketchup	Sauté de poulet & sauce vigneronne 	Poisson meunière 	Sauté de bœuf aux épices 	Jambon grill sauce ketchup
Gestion sans porc/viande		<i>Sauté de poulet & sauce vigneronne / Feuilleté fromage</i>	<i>Poisson meunière / Quenelles nature à la tomate</i>	<i>Sauté de bœuf aux épices / Œufs sauce mornay</i>	<i>Dinde sauce ketchup / Galette boulghour</i>
Accompagnement	Haricots verts sautés	Poêlée de légumes	Boulghour aux épinards	Pommes de terre boulangères	Ratatouille
Accompagnement					
Produits laitiers	Brie pasteurisé	Tomme blanche	Battus aux fruits	Yaourt nature	Fromage portion
Dessert	Raisin 	Beignet	Banane 	"Le dernier melon" 	Compote pomme
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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 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 40 : du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023

	Lundi 2 octobre	Mardi 3 octobre	Mercredi 4 octobre	Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
Hors d'œuvre	Salade de carottes cuites à la coriandre	Salade de tomates & maïs	Salade verte et endives aux noix	Concombre sauce ciboulette	Salade de chou-fleur & tomates vinaigrette au curry
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Haut de cuisse de poulet rôti	Parmentier aux légumes	Filet de dinde au bleu	Poisson à la tomate	Spaghettis à la bolognaise
Gestion sans porc/viande	Haut de cuisse de poulet rôti / Crousti'fromage		Filet de dinde au bleu / Omelette beurre ciboulette	Poisson à la tomate / Feuilleté chou-fleur	Spaghettis à la bolognaise / Sauce aux légumes
Accompagnement	Coquillettes au beurre		Épinards à la crème	Courge à la sauce mornay	
Accompagnement					
Produits laitiers	Comté	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Yaourt nature	Polinois
Dessert	Poire	Pommes au four, sirop vanillé	Semoule au lait	Tarte	Kiwi
Pain					France /Italie

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	Produits français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menu alternatif
	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 41 : du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2023

	Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre	Mercredi 11 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
Hors d'œuvre	Velouté de potiron et panais	Salade coleslaw	Céleri rémoulade & raisins secs	Duo de carottes & courgettes vinaigrette au basilic	Salade verte & vinaigrette
Gestion sans porc/viande	 				
Plat principal	 Longe de porc sauce tomate aux épices	Lasagnes aux légumes	Paleron de bœuf au jus réduit	Poulet à l'orange	Tarte thon et tomates
Gestion sans porc/viande	<i>Dinde sauce tomate et épices / Galette de lentilles vertes</i>		<i>Paleron de bœuf au jus réduit / Bouchée de blé</i>	<i>Poulet à l'orange / Crêpes champignons</i>	<i>Tarte thon et tomates / Tarte tomates chèvre</i>
Accompagnement	Pommes de terre aux oignons & curry		Jardinière de légumes	Riz aux petits légumes façon pilaf	Boulghour au beurre
Accompagnement					
Produits laitiers	Brie pasteurisé	Yaourt nature sucré	Fromage portion	Crème dessert	Cantal
Dessert	Pomme	Raisins	Tarte citron	Galette Saint-Michel	Compote
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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 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 42 : du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023

	Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Mercredi 18 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Hors d'œuvre	Feuilleté fromage	Rosette & cornichons	Salade de choux et comté	Salade verte & vinaigrette	Céleri rémoulade
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	 Bœuf façon bourguignon	 Filet de colin sauce tomate & basilic	Filet de dinde rôti au jus	 Hachis parmentier	Quenelles natures sauce Nantua
Gestion sans porc/viande	<i>Bœuf façon bourguignon / Galette de boulghour</i>	<i>Filet de colin sauce tomate & basilic / Boulettes de pois chiches</i>	<i>Filet de dinde rôti au jus / Crousti'fromage</i>	<i>Hachis parmentier / Hachis aux légumes</i>	
Accompagnement	Chou-fleur au beurre	Petits pois & carottes	Torti au beurre		Courgettes sautées au curry
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire	Battus nature	Comté 'Enil Poligny'	Velouté nature
Dessert	Poire	Salade de fruits frais	Compote	 Crème dessert	Cake au cacao
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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 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