

Semaine 10: du lundi 4 au vendredi 8 mars 2024

repas	Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
18/36 MOIS	Betterave rouges vinaigrette	Salade de haricots verts	Salade de riz	Carottes & potimarron râpés & vinaigrette à l'orange	Taboulé de boulghour
Plat principal 18/36 MOIS	Sauté de poulet & jus au paprika	Beignets de poisson	Longe de porc rôtie au jus	Colin sauce agrumes	Quenelles nature à la sauce tomate श्रिटींट
Plat principal -18 mois	Poulet mixé	Poisson mixé	Porc/dinde mixé.e	Colin mixé	Quenelles mixées
Accompagnement 18/36 MOIS	Semoule au beurre	Pommes boulangères	Petits pois et carottes	Duo chou-fleur et haricots plats au beurre	Épinards
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & épinards
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Mimolette	Mont Cendré	Fromage portion	Brie
Dessert 18/36 MOIS	Compote pomme & abricot	Pomme	Ananas frais	Riz au lait	Salade de fruits frais
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Faisselle Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Produit français

Produit qualifié EGALIM: AOP, AOC, IGP...



Produits frais



Oction 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





Semaine 11: du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024

repas	Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars JEUX OLYMPIQUES	Vendredi 15 mars
18/36 MOIS	Céleri & sauce fromage blanc	Salade verte	Radis & beurre	Macédoine & vinaigrette	Salade de pâtes
Plat principal 18/36 MOIS	Boules de bœuf sauce poivre	Pâtes à la sauce tomate et égrené végétal	Sauté de veau aux olives	Filet de poisson meunière	Jambon braisé au jus
Plat principal -18 mois	Bœuf mixé	Agneau mixé	Veau mixé	Poisson mixé	Jambon/dinde mixé.e
Accompagnement 18/36 MOIS	Riz façon pilaf		Pommes de terre <mark>rissolées</mark>	Petits pois à la française	Gratin de chou-fleur
Purée -18 MOIS	Purée de potiron & semoule	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & navets	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & patate douce
Produits laitiers 18/36 MOIS	Bûchette aux laits mélangés	Tartare nature	Comté 'Enil de Poligny'	Yaourt nature	Tomme grise
Dessert 18/36 MOIS	Compote de pomme	Crème dessert	Fruits au sirop	Cake au citron	Poire
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc nature Compote sans sucre ajouté	Brassé 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

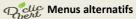


Produit français

Produit qualifié EGALIM: AOP, AOC, IGP...



Produits frais



LOGOS



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





Semaine 12: du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024

repas	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
18/36 MOIS	Carottes râpées & vinaigrette	Salade Armor (chou-fleur, artichaut, persil)	Velouté de légumes	Salade de céleri & haricots mungo	Betteraves & vinaigrette
Plat principal 18/36 MOIS	Saucisse fumée aux	Poisson aux trois céréales	Sauté de dinde au curry	Guardiane de bœuf	Quenelles nature à la crème ciboulette
Plat principal -18 mois	Poulet mixé	Poisson mixé	Dinde mixée	Bœuf mixé	Quenelles mixées
Accompagnement 18/36 MOIS	lentilles	Blé à la tomate	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Coquillettes Cic
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & lentilles	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pomme de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & potiron
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Polinois 'Enil de Poligny'	Brie	Tomme blanche	Emmental râpé
Dessert 18/36 MOIS	Pomme au four	Kiwi 🌉	Tarte	Compote de poire	Banane 🌉
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Produit français

Produit qualifié EGALIM: AOP, AOC, IGP...



Produits frais



Rent Menus alternatifs

LOGOS



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





Semaine 13: du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024

repas	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
18/36 MOIS	Salade de chou rouge & vinaigrette	Salade de pommes de terre aux dés de fromage	Tarte au fromage	Terrine de légumes	Radis & beurre
Plat principal 18/36 MOIS	Filet de poulet sauce aux champignons	Émincé de porc sauce barbecue	Paupiette de veau sauce aux raisins	Gnocchis à la crème d'épinards	Filet de saumon à l'aneth
Plat principal -18 mois	Poulet mixé	Dinde mixée	Veau mixé	Agneau mixé	Saumon mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Petits pois au jus	Haricots plats persillés	Carottes au beurre		Riz jaune aux petits légumes
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pates & tomates	Purée de pommes de terre & courgettes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Camembert	Fromage frais nature	La Vache qui Rit	Comté 'Enil de Poligny'	
Dessert 18/36 MOIS	Liégeois chocolat	Ananas frais	Salade de fruits	Kiwi	Carré chocolat
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Fromage frais nature Compote sans sucre ajouté	Battus nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Faisselle 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Produit français

Produit qualifié EGALIM: AOP, AOC, IGP...



Produits frais



Oction Menus alternatifs

LOGOS



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





Semaine 14: du lundi 1er au vendredi 5 avril 2024

repas	Lundi 1er avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
18/36 MOIS		Salade de maïs & pois chiches	Salade coleslaw	Tomates & vinaigrette à l'échalotte	Salade verte & mâche
Plat principal 18/36 MOIS		Poulet crème curry et tomates	Quenelles de volailles sauce au fromage "Morbier" Enil Poligny"	Galette de lentilles vertes	Émincé de bœuf sauce à la moutarde
Plat principal -18 mois		Poulet mixé	Veau mixé	Colin mixé	Bœuf mixé
Accompagnement 18/36 MOIS		Semoule	Haricots verts persillés	Courgettes aux oignons	Coquillettes au beurre
Purée -18 MOIS		Purée de semoule fine & potiron	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & carottes
Produits laitiers 18/36 MOIS		Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'	Samos	Tomme	Polinois 'Enil de Poligny'
Dessert 18/36 MOIS		Pomme 🚜	Gâteau de semoule	Cake aux yaourt	Compote
Laitage/Compote -18 MOIS		Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Produit français



Produit qualifié EGALIM: AOP, AOC, IGP...



Produits frais



Relic Menus alternatifs





Poisson frais





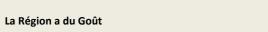
Produit contenant au moins un produit bio



Pêche durable



Produit local





Produit fermier ou produit de la ferme



Commerce équitable





Semaine 15: du lundi 8 au vendredi 12 avril 2024

repas	Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
18/36 MOIS	Macédoine & vinaigrette	Céleri sauce fromage blanc	Concombre	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal 18/36 MOIS	Tarte saumon & ciboulette	Nuggets de blé	Saucisses aux herbes	Sauté de poulet à la crème	Steak haché au jus
Plat principal -18 mois	Saumon mixé	Dinde mixée	Veau mixé	Poulet mixé	Bœuf mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Jeunes carottes au jus	Pommes de terre provençale	Purée de potiron	Boulghour	Poêlée printanière
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de potiron & semoule fine	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & courgettes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Fromage blanc	Mont Cendré	Comté "Enil Poligny"	Velouté Fruix	Edam
Dessert 18/36 MOIS	Poire 🌉	Crème dessert	Banane	Pomme	Clafoutis aux fruits <equation-block></equation-block>
Laitage/Compote -18 MOIS	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Faisselle 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 Jéromine DESRIAUX, Diététicienne 1001 repas, et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Produit français



Poisson frais



LOGOS

La Région a du Goût



Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...



Produit contenant au moins un produit bio

Produit fermier

ou produit de la ferme



Pêche durable

Produits frais



Redic Menus alternatifs



Produit local



Commerce équitable

