



Semaine 18 : du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024

	Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
18/36 MOIS	Rémoulade de betteraves 	Salade de pâtes 	FÉRIÉ	Carottes râpées & Vinaigrette 	Salade verte
Plat principal 18/36 MOIS	Cordon bleu de volaille	 Filet de lieu & sauce aux agrumes		Saute de bœuf aux épices	Pané de petits légumes
Plat principal -18 mois	<i>Poulet mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>		<i>Bœuf mixé</i>	<i>Agneau mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Gratin de pommes de terre	Haricots plats au beurre		Pommes rissolées	Ratatouille fraîche (courgettes) 
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & haricots plats		Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & courgettes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Coulommiers		Emmental	Yaourt nature
Dessert 18/36 MOIS	Kiwi 	Fraises 		Compote	Cake maison 
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

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 19 : du lundi 6 au vendredi 10 mai 2024

	Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
18/36 MOIS	Céleri sauce fromage blanc 	Salade de haricots verts & vinaigrette	FÉRIÉ Victoire 1945	ASCENSION	FERMETURE CRÈCHE
Plat principal 18/36 MOIS	Boulettes de veau à la sauce comté	Cappelletti aux fromages, sauce aux épinards & basilic			
Plat principal -18 mois	<i>Veau mixé</i>	<i>Colin mixé</i>			
Accompagnement 18/36 MOIS	Petits pois				
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de potiron & semoule fine			
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Comté "Enil de Poligny"			
Dessert 18/36 MOIS	Pomme 	Banane 			
Litage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc 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
				
				
				
		Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Produit local
			Commerce équitable	Préparé par nos soins



Semaine 20 : du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024

	Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Mercredi 15 mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
18/36 MOIS	Melon 	Carottes râpées & vinaigrette	Concombre & sauce fromage blanc ciboulette 	Radis & beurre 	Salade de pommes de terre & oignons rouges, vinaigrette
Plat principal 18/36 MOIS	Beignet de poisson pané/citron	Chili con carne	Longe de porc rôtie	Colin sauce provençale	Quenelles nature sauce fromagère
Plat principal -18 mois	<i>Poisson mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Saumon mixé</i>	<i>Veau mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Poêlée du marché	Riz pilaf	Purée de carottes	Semoule	Courgettes à la tomate
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & blettes	Purée de pommes de terre & navets	Purée de pomme de terre & carottes	Purée de semoule fine & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Fromage portion	Saint-Nectaire	Edam	Yaourt	Tomme blanche
Dessert 18/36 MOIS	Liégeois vanille	Kiwi 	Muffins 	Fruits frais	Fraises
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 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 20 au vendredi 24 mai 2024

	Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
18/36 MOIS	<p style="text-align: center;">FÉRIÉ Lundi de Pentecôte</p>	Betteraves & vinaigrette	Tomates & vinaigrette basilic 	Pastèque 	Salade verte mêlée 
Plat principal 18/36 MOIS		Meunière de poisson	Bœuf à la dijonnaise 	Saute de poulet 	Spaghettis à la sauce
Plat principal -18 mois		<i>Poisson mixé</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Poulet mixé</i>	<i>Saumon mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS		Petits pois	Tagliatelles	Haricots verts aux oignons	végétale
Purée -18 MOIS		Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & courgettes
Produits laitiers 18/36 MOIS		Camembert	Polinois "Enil de Poligny" 	Fromage portion	Yaourt nature
Dessert 18/36 MOIS		Pomme 	Iles flottantes	Tarte	Compote 
Laitage/Compote -18 MOIS			Fromage frais nature Compote sans sucre ajouté	Battus 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
				
				
				



Semaine 22 : du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024

	Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
18/36 MOIS	Carottes râpées & vinaigrette 	Salade de choux 	Melon 	Salade de pâtes 	Salade verte 
Plat principal 18/36 MOIS	Nuggets de poulet	Tartiflette savoyarde	Dos de colin au citron 	Filet de dindonneau jus aux herbes	Cappelletis fromage
Plat principal -18 mois	<i>Poulet mixé</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Colin mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Bœuf mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Riz aux petits pois		Courgettes & poivrons à la sétoise 	Haricots plats persillés	à la sauce tomate
Purée -18 MOIS	Purée de riz & potiron	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & carottes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Petits Suisses	Fromage blanc	Comté 'Enil de Poligny' 	Yaourt nature	Tomme blanche
Dessert 18/36 MOIS	Fruit au sirop	Kiwi	Donuts sucrés	Flan caramel	Compote
Laitage/Compote -18 MOIS	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt 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
				
				
				



Semaine 23 : du lundi 3 au vendredi 7 juin 2024

	Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
18/36 MOIS	Salade de pommes de terre 	Concombres & vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Radis beurre 	Tomates & vinaigrette au basilic
Plat principal 18/36 MOIS	Haut de poulet rôti au jus 	Gnocchis	Poisson sauce ciboulette	Émincé de porc grillé	Boule de bœuf au jus corsé
Plat principal -18 mois	<i>Poulet mixé</i>	<i>Saumon mixé</i>	<i>Colin mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Bœuf mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Gratin de chou-fleur		Haricots verts	Jardinière de légumes	Spaghettis
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & blettes	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Gouda	Fromage portion	Fromage blanc	Camembert	Saint-Nectaire
Dessert 18/36 MOIS	Pêche	Abricots 	Gâteau de semoule	Compote pomme fraise	Duo de pommes & poires au sirop
Laitage/Compote -18 MOIS	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc 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 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 24 : du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

	Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
18/36 MOIS	Céleri sauce fromage blanc 	Salade de chou-fleur et artichauts	Betteraves & vinaigrette 	Carottes et fenouil râpées vinaigrette 	Melon
Plat principal 18/36 MOIS	Filet de poulet sauce basquaise	Cube de colin aux trois céréales	Blanquette de veau à l'ancienne	Agneau au romarin	Parmentier
Plat principal -18 mois	<i>Poulet mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Agneau mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Boullghour	Courgettes & pommes de terre fraîches façon ratatouille 	Riz jaune	Épinards	végétal
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de riz & tomates	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & carottes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Brie	Velouté nature	Comté "Enil de Poligny"	Tomme	Yaourt nature
Dessert 18/36 MOIS	Mousse chocolat	Banane 	 Cerises (selon approvisionnement) 	Riz au lait	Fruits au sirop
Laitage/Compote -18 MOIS	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté 	Battus 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	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins



Semaine 25 : du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

	Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
18/36 MOIS	Salade de lentilles vertes & corail vinaigrette	Macédoine de légumes & vinaigrette	Pastèque 	Carottes râpées & vinaigrette à l'orange 	Salade de riz 
Plat principal 18/36 MOIS	Nuggets de blé	Merguez grillées	Sauté de dinde aux champignons de Paris	 Paleron de bœuf au jus	Poisson à la tomate
Plat principal -18 mois	<i>Saumon mixé</i>	<i>Agneau mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Épinards	Semoule au beurre	Duo brocolis chou-fleur	Gratin de coquillettes	Haricots verts persillés
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & épinards	Semoule fine & potiron 	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots verts
Produits laitiers 18/36 MOIS	Carré frais	Saint-Paulin	Petits Suisses	Yaourt nature	Mimolette
Dessert 18/36 MOIS	Pomme	Yaourt brassé aux fruits mixés	Cake au cacao 	Compote pomme abricot	Kiwi
Laitage/Compote -18 MOIS	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Yaourt 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
				
				
				



Semaine 26 : du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024

	Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
18/36 MOIS	Salade de pommes de terre & vinaigrette	Tomates & vinaigrette 	Radis & beurre 	Salade de chou blanc & dés de comté, vinaigrette) 	Melon 
Plat principal 18/36 MOIS	Filet de poulet sauce barbecue	Pâtes	Filet de lieu sauce curry	Œuf dur à la	Longe de porc rôtie au jus 
Plat principal -18 mois	<i>Poulet mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Lieu mixé</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Ratatouille 	à la bolognaise	Ebly au bouillon de légumes	Florentine (épinards)	Pommes de terre persillées
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pâtes & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes	purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & carottes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Bûchette aux laits mélangés	Battus nature	Comté "Enil de Poligny" 	La Vache qui Rit	Yaourt aromatisé
Dessert 18/36 MOIS	Crème dessert	Poires 	Nectarine 	Beignet	Ananas au sirop
Laitage/Compote -18 MOIS	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Battus nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Yaourt 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 	Pêche durable 	Produit local 
	La Région a du Goût 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Commerce équitable 	Préparé par nos soins 



Semaine 27 : du lundi 1er au vendredi 5 juillet 2024

	Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
18/36 MOIS	Taboulé à la menthe	Carottes & vinaigrette 	Céleri & vinaigrette 	Tarte aux fromages	Salade de pâtes
Plat principal 18/36 MOIS	Boules de poulet à la tomate	Sauté de bœuf & sauce poivre	Jambon grillé	Beignet de blé	Poisson à la crème
Plat principal -18 mois	<i>Poulet mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Jambon/Poulet mixés</i>	<i>Veau mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Poêlée de légumes	Petits pois à l'étuvé	Pommes rösti	Haricots verts persillées	Carottes au beurre
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes
Produits laitiers 18/36 MOIS	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Battus nature	Comté 	Fromage
Dessert 18/36 MOIS	Pêche 	Gâteau de semoule	Compote	Abricots 	Cake maison
Laitage/Compote -18 MOIS	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Battus nature blanc 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 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	
			Commerce équitable	