



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
Hors d'œuvre	Betteraves rémoulade 	Salade de pâtes 		Carottes râpées & Vinaigrette 	Salade verte
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Cordon bleu de volaille <i>Cordon bleu de volaille Galette de pois chiches emmental</i>	Filet de lieu & sauce aux agrumes <i>Filet de lieu sauce aux agrumes Quenelles nature</i>		Saute de bœuf aux épices <i>Sauté de bœuf aux épices Omelette nature coulis tomate</i>	Pané de petits légumes
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
Accompagnement	Gratin de pommes de terre	Haricots plats au beurre 	FÉRIÉ	Pommes rissolées	Ratatouille fraîche (courgettes bio)
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Coulommiers		Emmental	Yaourt aromatisé
Dessert	Kiwi	Fraises 		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 19 : du lundi 6 au vendredi 10 mai 2024

	Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Hors d'œuvre	Céleri sauce fromage blanc 	Salade de haricots verts & vinaigrette			Salade Dubarry (chou-fleur bio)
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Boulettes de veau à la sauce comté	Cappelletti aux fromages sauce aux épinards & basilic			Jambon braisé sauce Madère
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	<i>Boulettes de veau sauce comté</i> <i>Boulettes de pois chiches</i>				<i>Galette de blé à l'emmental</i>
Accompagnement	Petits pois		FÉRIÉ	FÉRIÉ (ASCENSION)	Tortis au beurre
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature	Comté "Enil de Poligny"			Tomme grise
Dessert	Pomme 	Banane 			Crème dessert
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 13 au vendredi 17 mai 2024

	Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Hors d'œuvre	Melon 	Carottes râpées & vinaigrette	Concombre & sauce fromage blanc ciboulette 	Radis & beurre 	Salade de pommes de terre & oignons rouges, vinaigrette 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Beignet de poisson pané/citron	Chili con carne	 Longe de porc rôtie	 Colin sauce provençale	Quenelle nature sauce fromagère
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	<i>Filet de poisson pané</i> <i>Crousti'fromage</i>	<i>Chili con carne</i> <i>Chili sin carne</i>	<i>Nuggets de blé</i>	<i>Colin sauce provençale</i> <i>Œufs béchamel</i>	
Accompagnement	Poêlée du marché	Riz pilaf	Courgettes à la tomate	Semoule	Purée de carottes
Accompagnement					
Produits laitiers	Fromage portion	 Saint-Nectaire	Edam	Yaourt	Tomme blanche
Dessert	Liégeois vanille	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 21 : du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024

	Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Hors d'œuvre	<p style="text-align: center;">FÉRIÉ (Lundi de Pentecôte)</p>	Betteraves & mayonnaise	Tomates & vinaigrette basilic 	Pastèque 	Salade verte mêlée 
Gestion sans porc/viande					
Plat principal		Meunière de poisson & citron	Bœuf à la dijonnaise 	Sauté de poulet au cidre 	Spaghettis
Gestion sans porc / sans viande			<i>Meunière de poisson & citron</i> <i>Pané de blé épinards emmental</i>	<i>Bœuf à la dijonnaise</i> <i>Feilleté fromage</i>	<i>Saute de poulet au cidre</i> <i>Galette de lentilles vertes</i>
Accompagnement		Petits pois au jus	Tagliatelles	Haricots verts aux oignons	à la sauce végétale
Accompagnement					
Produits laitiers		 Camembert	Polinois "Enil de Poligny"	Fromage portion	Yaourt nature
Dessert		Pomme 	Iles flottantes	Tarte	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	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
Hors d'œuvre	Carottes râpées & vinaigrette 	Salade de choux et maïs 	Melon 	Salade de pâtes	Salade verte
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Nuggets de poulet & ketchup	Tartiflette savoyarde	Dos de colin au citron 	Filet de dindonneau jus aux herbes 	Cappelletti fromage
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	<i>Nuggets de poulet</i> <i>Galette de boulghour haricots rouges</i>	<i>Pommes de terre aux fromages</i>	<i>Dos de colin au citron</i> <i>Nuggets de blé</i>	<i>Filet de dindonneau jus aux herbes</i> <i>Samoussa aux légumes</i>	
Accompagnement	Riz aux petits pois		Courgettes & poivrons à la Sétoise 	Haricots plats persillés	à la sauce tomate
Accompagnement					
Produits laitiers	Petits Suisses		Comté 'Enil de Poligny' 	Yaourt nature	Tomme blanche
Dessert	Fruit au sirop	Flan caramel	Donuts sucré	Kiwi	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		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 23 : du lundi 3 au vendredi 7 juin 2024

	Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre 	Concombres & vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Radis beurre 	Tomates & vinaigrette au basilic
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Haut de poulet rôti au jus 	Gnocchis	Poisson sauce ciboulette	Émincé de porc tandoori	Boule de bœuf au jus corsé
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	<i>Haut de poulet rôti au jus</i> <i>Quenelles nature</i>	<i>Sauce tomate safranée</i>	<i>Poisson sauce ciboulette</i> <i>Omelette</i>	<i>Crousti'fromage</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Pané de légumes</i>
Accompagnement	Gratin de chou-fleur		Haricots verts 	Jardinière de légumes	Spaghettis
Accompagnement					
Produits laitiers	Gouda	Fromage portion	Fromage blanc battus nature	Camembert	Saint-Nectaire
Dessert	Pêche	Gâteau de semoule	Abricots	Compote pomme fraise	Duo de pomme & poire au sirop
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 24 : du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

	Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Hors d'œuvre	Céleri sauce cocktail 	Salade de chou-fleur et artichauts	Betteraves & vinaigrette 	Carottes et fenouil râpées vinaigrette 	Melon
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Filet de poulet sauce basquaise	Cube de colin aux trois céréales	Blanquette de veau à l'ancienne	Agneau au romarin 	Parmentier
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	<i>Poulet sauce basquaise</i> <i>Œuf à la sauce tomate</i>	<i>Cube de colin aux trois céréales</i> <i>Galette boulghour pois chiches emmental</i>	<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> <i>Crêpes aux champignons</i>	<i>Agneau au romarin</i> <i>Crousti'fromage</i>	
Accompagnement	Boulghour	Courgettes & pommes de terre fraîches façon ratatouille 	Riz jaune	Épinards	végétal
Accompagnement					
Produits laitiers	Brie	Velouté nature	Comté "Enil de Poligny" 	Tomme	Yaourt nature
Dessert	Mousse chocolat	Banane 	Cerises 	Compote	Fruits au sirop
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 25 : du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

	Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Hors d'œuvre	Salade de lentilles vertes & corail vinaigrette	Macédoine de légumes & mayonnaise	Pastèque 	Carottes râpées & vinaigrette à l'orange 	Salade de riz 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Nuggets de blé	Merguez grillées	Sauté de dinde aux champignons de Paris	 Paleron de bœuf au jus	Poisson à la tomate
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>		<i>Merguez grillées</i> Quenelle nature sauce fromagère	<i>Sauté de dinde aux champignons</i> Crêpes aux champignons	<i>Paleron de bœuf au jus</i> Tarte tomates chèvre basilic	<i>Poisson à la tomate</i> Boules de pois chiches à la tomate
Accompagnement	Épinards	Semoule au beurre	Duo brocolis chou-fleur	Gratin de coquillettes 	Haricots verts persillés
Accompagnement					
Produits laitiers	Carré frais	Saint-Paulin	Petits Suisses	Yaourt nature	Mimolette
Dessert	Pomme	Yaourt brassé aux fruits mixés	Cake au cacao	Compote pommes abricot	Kiwi
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 26 : du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024

	Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Hors d'œuvre	Pizza fromage	Tomates & vinaigrette 	Radis & beurre 	Salade de chou blanc & dés de comté, vinaigrette) 	Melon 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Filet de poulet sauce barbecue	Pâtes	Filet de lieu sauce curry	Œuf dur à la	Longe de porc rôtie au jus
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	<i>Filet de poulet sauce barbecue</i> <i>Galette de lentilles vertes</i>	<i>Pâtes à la bolognaise</i> <i>à l'égrené végétal</i>	<i>Filet de lieu sauce curry</i> <i>Tarte aux poireaux</i>		 <i>Boules de pois chiches</i>
Accompagnement	Ratatouille 	à la bolognaise	Ebly au bouillon de légumes	Florentine (épinards)	Pommes de terre persillées
Accompagnement					
Produits laitiers	Bûchette aux laits mélangés	Battus nature	Comté "Enil de Poligny" 	La Vache qui Rit	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert	Poire 	Nectarine 	Beignet	Ananas au sirop
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 27 : du lundi 1er au vendredi 5 juillet 2024

	Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe	Tomates & vinaigrette 	Salade de céleri & maïs 	Tarte aux fromages	REPAS FROID DESSERT
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Boules de poulet à la tomate	Sauté de bœuf & sauce poivre	Jambon grillé & sauce ketchup	Beignet de blé	
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	<i>Boules de poulet</i> <i>Nuggets de blé</i>	<i>Sauté de bœuf & sauce poivre</i> <i>Quenelles nature</i>	<i>Crêpes fromage</i>		
Accompagnement	Poêlée de légumes	Petits pois & carottes	Pommes rösti	Haricots verts persillées	
Accompagnement					
Produits laitiers	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Battus nature	Comté	
Dessert	Pêche 	Gâteau de semoule	Compote	Abricots 	
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