

Semaine 28 du : Lundi 7 au Vendredi 11 Juillet 2025

	<u>Lundi 7 Juillet 2025</u>	<u>Mardi 8 Juillet 2025</u>	<u>Mercredi 9 Juillet 2025</u>	<u>Jeudi 10 Juillet 2025</u>	<u>Vendredi 11 Juillet 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé à la menthe fraîche 	Tomates aux basilic 	Macédoine & mayonnaise	Betteraves rémoulade 	Tartare Concombres & tomates sauce fines herbes
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Œufs à la portugaise	Longe de porc label rouge au thym 	Spaghetti	et de poisson frais sauce beurre blanc	Poulet sauce morbier
<u>Plat sans viande</u>	Œufs à la portugaise	Curry de légumes au thym	à l'égrené de pois chiche	Fricassée de champignons	Tarte paysanne au morbier
<u>Accompagnement</u>	Ratatouille fraîche 	Tortis au beurre	à la bolognaise	Riz Jaune	Haricots plats à l'ail
<u>Produits Laitiers</u>	Saint Paulin	Yaourt nature bio	Comté 'Enil de Poligny'	Yaourt aromatisé	Fromage fondu
<u>Dessert</u>	Melon 	Compote bio	Poire 	Nectarine 	Gâteau chocolat crème anglaise

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	<i>Produit français</i>	<i>Label rouge</i>	<i>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...</i>	<i>Produits Frais</i>	<i>Menus alternatif</i>
	<i>Poisson frais</i>	<i>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</i>	<i>Pêche durable</i>	<i>Produit local</i>	

Semaine 29 du :Lundi 14 au Vendredi 18 Juillet 2025

	<u>Lundi 14 Juillet 2025</u>	<u>Mardi 15 Juillet 2025</u>	<u>Mercredi 16 Juillet 2025</u>	<u>Jeudi 17 Juillet 2025</u>	<u>Vendredi 18 Juillet 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre aux  poivrons frais 	 Céleri sauce cocktail 	 Betteraves* & maïs* 	 Tomates & vinaigrette balsamique 	 Melon 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau sauce duxelles de champignons	Poisson frais à la sauce Maraîchère 	Sauté de Dinde 'label rouge' jus au  thym 	 Semoule aux	Chipolatas 'label rouge'  
<u>Plat sans viande</u>	Feuilleté aux champignons	Poireaux à la béchamel	Œufs brouillés		Egrené de pois chiche sauce curry
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	 Ebly au beurre	 Carottes à la crème 	Légumes couscous 	Purée de pommes de terre
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio	Buchette aux laits mélangés	 Comté 	 Fromage blanc bio	Saint nectaire 
<u>Dessert</u>	Pastèque 	Fruit au sirop	Gâteau roulé à la confiture	Pomme au four à la cannelle	Mousse au chocolat

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	 <i>Produit français</i>	 <i>Label rouge</i>	 <i>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...</i>	 <i>Produits Frais</i>	 <i>Menus alternatif</i>
	 <i>Poisson frais</i>		 <i>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</i>	 <i>Pêche durable</i>	 <i>Produit local</i>

Semaine 30 du :Lundi 21 au Vendredi 25 Juillet 2025

	<u>Lundi 21 Juillet 2025</u>	<u>Mardi 22 Juillet 2025</u>	<u>Mercredi 23 Juillet 2025</u>	<u>Jeudi 24 Juillet 2025</u>	<u>Vendredi 27 Juillet 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de chou blanc Jura 	Concombre sauce tzatziki	 Salade de pâtes bio océane (surimi & crevettes sauce cocktail)	 Lites râpées sauce vinaigrette	Salade de petit épeautre 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Meunières de poisson sauce tartare 	Emincé de bœuf à la sauce tomate 	Hauts de cuisse de poulet rôti mariné aux épices 	Filet mignon de porc sauce miel	Gratin de légumes du soleil 
<u>Plat sans viande</u>	Beignet de blé sauce tartare	Falafel de pois chiche sauce tomate	Polenta aux légumes	Tortillas de pommes de terre & oignons	
<u>Accompagnement</u>	 Riz jaune	 Courgettes sautées 	 Chou fleur au beurre aromatisé au curry	 Petits pois aux poivrons	
<u>Produits Laitiers</u>	 Petit bleu bio	Fromage blanc	 Edam bio	 Polinois 'Enil de Poligny'	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert</u>	Poire au cassis 	Cake aux pépites de chocolat	Banane 	Liégeois vanille	Pêche 

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	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais		 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local