

Semaine 34 du :Lundi 18 au Vendredi 22 Aout 2025

	<u>Lundi 18 Aout 2025</u>	<u>Mardi 19 Aout 2025</u>	<u>Mercredi 20 Aout 2025</u>	<u>Jeudi 21 Aout 2025</u>	<u>Vendredi 22 Aout 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>		Concombre sauce fromage blanc & menthe fraîche	Salade verte & dés d'emmental 	Salade de tomates et oignons rouges	Pastèque
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>		Curry de pois chiches au lait de coco	Aiguillette de poulet Crousty	Longe de porc 'label rouge' aux herbes	Bœuf aux poivrons
<u>Plat Principal - 18 mois</u>		Veau mixé	Poulet mixé	Porc/dinde mixé	Bœuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Fermeture	Riz pilaf bio	Carottes à la crème	Tortis au beurre	Pommes de terre rôties au nanrika
<u>Purée - 18 MOIS</u>		Purée de riz & tomate	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & patate douce	Purée de pommes de terre & potiron
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>		Saint Paulin	Yaourt bio nature au sucre de canne	Comté 'Enil de Poligny'	Carré frais*
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>		Compote	Clafoutis aux cerises bigarreau	nectarine	Pêche au sirop
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>		Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature /Compote sans sucre ajouté	Battus 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	Label rouge	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins	

Semaine 35 du :Lundi 25 au Vendredi 29 Aout 2025

	<u>Lundi 25 Aout 2025</u>	<u>Mardi 26 Aout 2025</u>	<u>Mercredi 27 Aout 2025</u>	<u>Jeudi 28 Aout 2025</u>	<u>Vendredi 29 Aout 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Salade de perles à l'italienne vinaigrette tomate & origan	Salade Fenouil et carottes 	Poireaux en vinaigrette & œuf  dur	 Melon 	 Betteraves & vinaigrette 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Nuggets de poulet	 Chili con carne	Emincé de dinde sauce au bleu 	Filet de poisson beurre blanc 	Roti de veau au jus
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Poulet mixé	Bœuf mixé	Dinde mixé	Poisson mixé	Veau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	 Courgettes à la sétoise	 Riz pilaf bio	Haricots verts persillés	Poêlée bretonne	Purée de pommes de terre
<u>Purée - 18 MOIS</u>	 Purée de pommes de terre & courgettes	 Purée de pommes de terre & petits pois	 Purée de pommes de terre & haricots verts	 Purée de pommes de terre & carottes	 Purée de pommes de terre & épinards
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	 Camembert bio	Kiri	 Yaourt nature bio	 Comté 	Tome blanche
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pommes cuites au caramel	fruit de saison	compote de pomme	 Nectarine	Banane
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature /Compote sans sucre ajouté	Petit suisse nature/Compote sans sucre ajouté	Brassé 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	 <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>Produit contenant au moins un produit bio</i>	 <i>Pêche durable</i>	 <i>Produit local</i>
	 <i>La Région à du Gout</i>		 <i>Produit fermier ou produit de la ferme</i>	 <i>Commerce équitable</i>	 <i>Préparé par nos soins</i>