

Semaine 45 :Lundi 3 au Vendredi 7 Novembre 2025

	<u>Lundi 3 novembre</u>	<u>Mardi 4 novembre</u>	<u>Mercredi 5 novembre</u>	<u>Menu 'Campagne'</u>	<u>Vendredi 7 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perle vinaigrette au basilic 	Salade verte 	Râpé de chou blanc & vinaigre au piment d'Espelette 	Terrine de campagne & cornichon Œuf dur mayonnaise	Carottes bio & radis noirs sauce vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Beignet de poisson & sauce cocktail	Tajine de légumes & pois chiche 	Saucisse & 	Sauté de poulet sauce forestière 	 Tortis à la
<u>Plat sans viande</u>	Beignet de blé sauce cocktail		Œufs brouillés à l'espagnole	Quenelles nature sauce forestière	à l'égrené de pois chiche bio 
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & jeunes carottes	 Semoule bio 	 Lentilles bio	Poêlée pommes de terre & haricots verts  	Bolognaise (Bœuf bio)  
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt bio	 Tomme blanche bio	Fromage portion	Fromage frais battu de campagne	 Comté 'enil Poligny'
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	Prune 'selon disponibilité' 	Cake au citron	Pomme au four cannelle 	Compote bio 

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

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

Semaine 46 : Lundi 10 au Vendredi 14 Novembre 2025























	<u>Lundi 10 novembre</u>	<u>Mardi 11 novembre</u>	<u>Mercredi 12 novembre</u>	<u>Jeudi 13 novembre</u>	<u>Vendredi 14 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Feuilleté fromage		 Céleri bio rémoulade 	Taboulé ' semoule bio ' 	Velouté de potiron 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Colin sauce à l'armoricaine	FERIE	 Sauté de bœuf sauce charcutière	Longe de porc sauce aux raisins  	Gnocchi à la semoule de blé bio 
<u>Plat sans viande</u>	Légumes sautés au boulgour		Chili de haricots rouges & tomates	Curry de pois chiche au lait de coco  	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats persillés		 Ecrasé de pommes de terre 	Gratin de chou fleur au comté  	Coulis de tomates 
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt saveur citron bio		 Camembert bio	 Crème dessert bio	Yaourt nature
<u>Dessert</u>	 Ananas frais bio 		Fruits au sirop	& palet breton	Pomme bio  

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français  Poisson frais  Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...  Produit contenant au moins un produit bio	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 label rouge
--------------	---	---	--	---

Semaine 47 : Lundi 17 au Vendredi 21 novembre



	<u>Lundi 17 novembre</u>	<u>Mardi 18 novembre</u>	<u>Mercredi 19 novembre</u>	<u>Jeudi 20 novembre</u>	<u>Vendredi 21 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre bio  	 Salade Coleslaw 	Salade verte composée (œuf dur, croutons & dés de fromage) 	Salade sombrero & mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Haut de cuisse de poulet rôti au  jus de romarin	Quenelles de volaille sauce duxelles	 Sauté de veau sauce au miel	Filet de poisson frais sauce ciboulette 	Gratin de penne montagnard 
<u>Plat sans viande</u>	Lentilles aux blettes	Quenelles nature sauce duxelles	Œufs dur basquaise	Polenta aux légumes	
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts' HVE' persillés	Riz pilaf 	Pommes boulangères bio 	Courgettes sautées au curry  	aux potiron & comté 
<u>Produits Laitiers</u>	 Polinois 'enil de Poligny'	 Brie bio	Yaourt nature 'enil de Poligny' 	Saint Paulin	Saint Moret bio 
<u>Dessert</u>	 Orange bio	Flan caramel	Compote pomme banane	 Banane bio	Eclair 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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	

Semaine 48 : Lundi 24 au Vendredi 28 novembre 2025

	<u>Lundi 24 novembre</u>	<u>Mardi 25 novembre</u>	<u>Mercredi 26 novembre</u>	<u>Jeudi 27 novembre</u>	<u>Menu Jura / Savoie</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Céleri bio rémoulade	Pizza au fromage	 Salade de carottes bio à la coriandre & vinaigrette	Velouté de brocolis au fromage frais	Salade verte & endives vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de dinde au paprika 	Merlu sauce crème tomate & curry	 Jambon sauce madère 	Quenelles natures sauce aurore	 Croziflette aux lardons
<u>Plat sans viande</u>	Egrené de pois chiche bio & paprika	Galette végétal crème tomate & curry	Tarte chèvre & tomate / basilic		Croziflette au potiron & comté
<u>Accompagnement</u>	Petits pois au jus	Poêlée de légumes du marché 	Spaghettis bio au beurre 	 Boulgour bio 	& comté
<u>Produits Laitiers</u>	 Brie pasteurisé bio	Fromage frais aromatisé	Emmental bio 	 Tomme bio	Jura & Savoie Yaourt nature 'enil de Poligny' 
<u>Dessert</u>	Compote pomme coing	 Banane Bio	Poire sauce chocolat	Liégeois	Cake à la myrtille

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

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

	<u>Lundi 1 décembre</u>	<u>Mardi 2 décembre</u>	<u>Comme chez mamie</u>	<u>Jeudi 4 décembre</u>	<u>Vendredi 5 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges & vinaigrette  au fromage blanc 	Duo carottes & fenouil sauce  vinaigrette 	Salade verte composé (croutons ,dés de fromage) 	Salade de chou fleur à la grecque 	Feuilleté fromage
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Spaghetti à la sauce 	Filet de dinde à la moutarde à  l'ancienne Falafel de pois chiche sauce moutarde	Chipolatas 'label rouge' grillées au  jus Samoussa de légumes	M ^{re} nière de poisson sauce tartare  Nuggets de blé sauce tartare	Paleron de bœuf braisé
<u>Plat sans viande</u>					
<u>Accompagnement</u>	Tomate & pois chiche 	Petits pois au jus	Ecrasé de pommes de terre 	Epinards	 Carottes persillées 
<u>Produits Laitiers</u>	Buche lait mélangé	Coulommiers	 Fromage portion	 Comté "Enil de Poligny" 	Yaourt nature bio sucré
<u>Dessert</u>	 Poire Bio 	 Crème dessert bio	Ile flottante	Tarte normande	Clémentine

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
















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

	<u>Lundi 8 décembre</u>	<u>Les classiques'</u>	<u>Mercredi 10 décembre</u>	<u>Jeudi 11 décembre</u>	<u>Vendredi 12 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pâtes (mini penne, maïs, cornichons, tomates, olives)	Carottes râpées & vinaigrette	 Lentilles en salade	 Cèleri Bio & sauce au fromage blanc	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de porc 'label rouge' aux épices cajun	Raviolis frais gratinés au comté 'enil de Poligny'	Poulet à la sauce vigneronne aux raisins	Filet de poisson sauce à l'orange	Hachis parmentier
<u>Plat sans viande</u>	Dahl de pois chiche aux épices	Cappelletti fromage	Riz basmati à la garniture aigre douce	Semoule aux légumes	Hachis veggie
<u>Accompagnement</u>	Tajine de légumes		Haricots plats sautés à l'ail	Duo breton en gratin (chou fleur bio /brocolis)	 au bœuf bio
					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Petits suisses	Brie pasteurisé	Yaourt nature 'enil de Poligny'	 Camembert bio
<u>Dessert</u>	 Orange Bio	 Compote de pommes bio	 Kiwi bio	 Cake au cacao	 Pomme bio

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

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

	<u><i>Lundi 15 décembre</i></u>	<u><i>Mardi 16 décembre</i></u>	<u><i>Menu de fin d'année</i></u>	<u><i>Jeudi 18 décembre</i></u>	<u><i>Menu fin d'année</i></u>
<u><i>Hors d'œuvre</i></u>	Pomelos & sucre 	Taboulé	Mousse de canard & cornichons	Betteraves persillées & vinaigrette 	 Salade de mini penne au saumon fumé
<u><i>Hors d'œuvre sans viande</i></u>					Salade de mini penne aux agrumes
<u><i>Plat Principal</i></u>	 Saucisse fumée	Gratin de poisson & fruit de mer 	 Saumon frais à l'oseille	Curry de pois chiche au lait de coco	Sauté de dinde sauce grand veneur 
<u><i>Plat sans viande</i></u>	Tortis aux lentilles & tomates	Gratin de pommes de terre béchamel	Croisillon aux champignons		Tarte aux deux fromages (comté/Morbier)
<u><i>Accompagnement</i></u>	 Polenta bio crémeuse	 Carottes bio persillées	Riz sauvage	 Semoule bio au beurre	 Pommes pins forestine
<u><i>Produits Laitiers</i></u>	 Crème dessert à la vanille	 Tome blanche bio	 Vache qui rit	 Montboissier	 Polinois 'enil de Poligny'
<u><i>Dessert</i></u>	& biscuit	 Clémentine bio 	Flocons à la framboise	Liégeois vanille	Bûche de Noël maison & papillotes

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

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