

	<u>Lundi 5 janvier</u>	<u>Mardi 6 janvier</u>	<u>Mercredi 7 janvier</u>	<u>Jeudi 8 janvier</u>	<u>Vendredi 9 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote	Betteraves rouge & vinaigrette	Pizza fromage	 Carottes bio râpées & vinaigrette	 Salade de chou blanc
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		 			
<u>Plat Principal</u>	Cordon bleu de dinde	Merlu à la sauce bisque	 Filet de dinde au jus 	Quenelle nature sauce tomate	 Paleron de bœuf au jus
<u>Plat sans viande</u>	Cordon végétal	Légumes sauce aigre douce	Crêpes au fromages		Omelette sauce tomate
<u>Accompagnement</u>	Epinards	 Riz au safran	Gratin de courge	Gratin de brocolis et chou fleur au comté	 Boulgour bio
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature sucré	Buche aux laits mélangés	 Camembert bio	Fromage fondu type fripon	Tomme Grise
<u>Dessert</u>	 Orange Bio	 Compote Bio	 Kiwi Bio	Galette des rois	Poire
					

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 12 janvier</u>	<u>Mardi 13 janvier</u>	<u>Mercredi 14 janvier</u>	<u>Jeudi 15 janvier</u>	<u>Vendredi 16 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise	Céleri Bio sauce fromage blanc ciboulette 	Velouté de champignons	Salade chou blanc & fenouil 	Taboulé (semoule bio) aux raisins 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de crozets aux épinards & au bleu 	 Sauté de poulet au curry	 Colin à la sauce aurore	 Jambon grill sauce barbecue	Filet de Poisson meunière
<u>Plat sans viande</u>		Curry de pois chiches au lait de coco	Quenelles nature sauce aurore	Ouf dur piperade	Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>		 Ebly persillées	Tagliatelles au beurre	Haricots verts bio & flageolets 	Chou fleur à la crème
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	 Polinois	 Fromage blanc bio	Yaourt nature sucré 	 Cantal jeune AOP
<u>Dessert</u>	 Clémentines Bio 	Flan caramel	 Pomme Bio 	Cake aux fruits confits	 Banane 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
--------------	--	---	---	--	---

	<u>Lundi 19 janvier</u>	<u>Mardi 20 janvier</u>	<u>Mercredi 21 janvier</u>	<u>Menu Pays basque</u>	<u>Vendredi 23 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Duo de Carottes * & navets râpés  & vinaigrette 	Salade de perle échalotes & ciboulette 	Salade verte et endives vinaigrette aux fines herbes 	Salade de haricots rouges, œufs, thon & oignons maisons 	 Potage aux légumes bio 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de Porc rôtie & sauce moutarde à l'ancienne 	Boule de bœuf sauce façon Guardiane 	Saucisses fumée	Haut de cuisse de poulet jus au piment d'Espelette	Nuggets de blé & ketchup
<u>Plat sans viande</u>	Crousty fromage	Egréné végétal sauce façon Guardiane	Lamelles veggie aux épices kebab	Bouchée de blé	
<u>Accompagnement</u>	Lentilles au jus	Petits pois & carottes	 Gratin de pâtes	Purée de courge & pommes de terre 	 Riz aux petits légumes
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Fromage portion	Yaourt aromatisé	 Saint nectaire	 Yaourt nature bio	Coulommiers
<u>Dessert</u>	Compote pomme banane	Salade de fruit frais  	Poire au cassis	Gâteau basque	 Orange 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>Lundi 26 janvier</u>	<u>Mardi 27 janvier</u>	<u>Mercredi 28 janvier</u>	<u>Menu des monts du Jura</u>	<u>Vendredi 30 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco vinaigrette au cumin 	Betteraves bio vinaigrette au balsamique 	Macédoine à la sauce cocktail	 Tarte au comté	Carottes râpées & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau & sauce duxelles de champignons	Chili végétal (égrené de pois chiche bio) 	Longe de Porc sauce aigre douce 	Filet de dinde sauce vigneronne 	Filet de poisson sauce Nantua 
<u>Plat sans viande</u>	Falafel de pois chiche sauce duxelles		Égrené sauce aigre douce	Œuf sauce brune	Polenta aux légumes 
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	Riz pilaf	 Semoule bio au beurre	Pommes de terre au thym façon boulangère 	Choux-fleurs sautés
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt bio au sucre de canne	Tomme blanche	Pénitent	 Petit suisse aromatisé	Brebis crème
<u>Dessert</u>	 Kiwi Bio	 Pomme bio	 Banane bio	 Clémentine bio	Beignet

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 6 : Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

	<u>Lundi 2 février</u>	<u>Mardi 3 février</u>	<u>Mercredi 4 février</u>	<u>Menu d'un bourguignon!</u>	<u>Vendredi 6 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri & fenouil en rémoulade  	Œuf dur sauce mayonnaise	Salade verte & endives  	Velouté de carottes  	Taboulé aux raisins (semoule bio) 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Ravioli ricotta épinards	 Haut de cuisse de Poulet	Pavé de saumon frais sauce safranée	Bœuf bourguignon	Boulette d'agneau sauce crème & cumin
<u>Plat sans viande</u>		Quenelle nature	Clafoutis de légumes	Lentilles aux blettes	Curry de pois chiches sauce crème au cumin
<u>Accompagnement</u>	à la crème	Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate	Ebly façon pilaf	 Pates au beurre	Légumes couscous épicés
					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	 Yaourt nature bio	 Comté enil de Poligny 	Tomme grise	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	Crepes au sucre 	 Orange 	Flan au chocolat	Cake aux cassis	 Ananas frais 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

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