



## Semaine 28 du : Lundi 6 au Vendredi 10 Juillet 2026

	Lundi 6 Juillet 2026	Mardi 7 Juillet 2026	Mercredi 8 Juillet 2026	Jeudi 9 Juillet 2026	Vendredi 10 Juillet 2026
<u>18/36 MOIS</u>	Taboulé à la menthe fraîche  	 Tomates ,feta est olives vinaigrette au basilic 	Macédoine & vinaigrette	 Betteraves bio vinaigrette   Concombres sauce fines herbes 	
<u>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion sans</u>	Omelette à la portugaise	Longe de porc marinée rôtie/Curry de légumes au thym 	 Spaghetti	 Saumon frais sauce beurre blanc aux agrumes/Gnocchettis de lentilles	Aiguillette de poulet Crousty/Crousty fromage
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Omelette mixée	Veau mixé	Boeuf mixé	Saumon mixé	Poulet mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	 Ratatouille fraîche 	 Tortis au beurre	 Bolognaise/à l'égrené de pois chiche	 Riz Jaune façon pilaf	Petits pois & carottes au jus
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & patates douces	Purée de pommes de terre & petits pois
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Saint Paulin	 Yaourt nature bio	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Yaourt aromatisé	 Fromage fondu
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Melon 	 Compote bio	 Fruit de saison 	Nectarine 	Tarte aux pommes
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier 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

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



## Semaine 29 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Juillet 2026

	Lundi 13 Juillet 2026	Mardi 14 Juillet 2026	Mercredi 15 Juillet 2026	Jeudi 16 Juillet 2026	Vendredi 17 Juillet 2026
18/36 MOIS			 Céleri sauce vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	 Tomates & vinaigrette balsamique  	 Melon 
Principal 18/36 MOIS & suggestion sans viande			Colin sauce crème/Ceufs brouillés	 Moussaka	 Chipolatas/saucisse végétale
Plat Principal - 18 mois			Colin mixé	Egrené de pois chiche mixé	Dinde mixée
Accompagnement 18/36 MOIS	FERMETURE FORMATION DES PROFESSIONNELS	<b>FERIE</b>	 Carottes à la ciboulette 	végétarienne	Purée de pommes de terre
Purée - 18 MOIS			Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & haricots plats
Produits Laitiers 18/36 MOIS			 Pénitent 	 Fromage blanc bio	Saint nectaire 
Dessert 18/36 MOIS			Génoise à la confiture	Pomme au four au sucre roux	Mousse au chocolat
Laitage/Compote - 18 MOIS			Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier 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	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	



## Semaine 30 du :Lundi 20 au Vendredi 24 Juillet 2026

	Lundi 20 Juillet 2026	Mardi 21 Juillet 2026	Mercredi 22 Juillet 2026	Jeudi 23 Juillet 2026	Vendredi 24 Juillet 2026
18/36 MOIS	Pastèque	Salade Grecque (concombre,tomate ,feta,olives)	Salade de pates estivale	Pâtes râpées sauce vinaigrette à l'orange	Salade de petit épeautre & lentilles corail
Principal 18/36 MOIS & suggestion sans	Meunière de poisson sauce tartare/Beignet de blé sauce tartare	Boeuf à la sauce tomate & poivrons /Pois chiche sauce tomate & poivrons	Hauts de cuisse de poulet rôti mariné aux épices/Lamelles veggio aux épices	Filet mignon de porc roti au miel/Tortillas de pommes de terre	Gratin de crozets au Morbier 'Enil de Poligny'
Plat Principal - 18 mois	Poisson mixé	Boeuf mixé	Poulet mixé	Veau mixé	Agneau mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Boulgour au safran	Courgettes sautées	Chou fleur à la crème de curry	Petits pois au jus	Delic Vert
Purée - 18 MOIS	Purée de pommes de terre & patates douces	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & carottes
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Petit filou	Comté 'Enil de Poligny'	Edam bio	Brie pasteurisé	Yaourt aromatisé
Dessert 18/36 MOIS	Compote pomme fraise	Cake aux pépites de chocolat	Banane (selon disponibilité)	Liégeois vanille	Pêche
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier 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	Produit français	Label rouge	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
					
					



## Semaine 31 du :Lundi 27 au Vendredi 31 Juillet 2026

	<u>Lundi 27 Juillet 2026</u>	<u>Mardi 28 Juillet 2026</u>	<u>Mercredi 29 Juillet 2026</u>	<u>Jeudi 30 Juillet 2026</u>	<u>Vendredi 31 Juillet 2026</u>
<u>18/36 MOIS</u>	<i>Menu du jour</i>	<i>Menu du jour</i>	<i>Menu du jour</i>	<i>Menu du jour</i>	<i>Menu du jour</i>
	<i>Elaboré chaque matin</i>	<i>Elaboré chaque matin</i>	<i>Elaboré chaque matin</i>	<i>Elaboré chaque matin</i>	<i>Elaboré chaque matin</i>
<i>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion sans</i>	<i>Par le chef de cuisine</i>	<i>Par le chef de cuisine</i>	<i>Par le chef de cuisine</i>	<i>Par le chef de cuisine</i>	<i>Par le chef de cuisine</i>
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	(Concerne juste la commune de Crañçot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)	(Concerne juste la commune de Crañçot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)	(Concerne juste la commune de Crañçot Hauteroche et CCAS de Bois D'amont)	(Concerne juste la commune de Crañçot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)	(Concerne juste la commune de Crañçot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>					
<u>Purée - 18 MOIS</u>					
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>					
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>					
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>					

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 local</i>	 <i>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</i>	 <i>Pêche durable</i>



## Semaine 34 du :Lundi 17 au Vendredi 21 Aout 2026

	Lundi 17 Aout 2026	Mardi 18 Aout 2026	Mercredi 19 Aout 2026	Jeudi 20 Aout 2026	Vendredi 21 Aout 2026
18/36 MOIS		 Concombre façon tzatziki	Salade de betteraves &  vinaigrette	Salade de tomates et oignons rouges 	 Melon 
Principal 18/36 MOIS & suggestion sans viande		 Bolognaise de pois chiches	Aiguillette de poulet Crousty sauce tartare/Bouchée de blé sauce tartare	Filet mignon de porc aux herbes/Tortis, lentilles à la tomate	Boeuf sauce crème de poivrons/Falafel de  fèves crème de poivrons
Plat Principal - 18 mois		Egréné de pois chiche	Poulet mixé	Veau mixé	Boeuf mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	FERMETURE	Riz pilaf bio	 Carottes à la crème	 Tortis au beurre	Pommes de terre rôties au paprika
Purée - 18 MOIS		Purée de pommes de terre & courgettes	 Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & potiron
Produits Laitiers 18/36 MOIS		 Comté 'Enil de Poligny' 	Yaourt bio nature au sucre de canne	 Polinois 'Enil de Poligny' 	 Tomme bio
Dessert 18/36 MOIS		Compote	Clafoutis aux pêches	Flan chocolat	Pomme cuite au four cannelle
Laitage/Compote - 18 MOIS		Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier 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	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	



## Semaine 35 du :Lundi 24 au Vendredi 28 Aout 2026

	Lundi 24 Aout 2026	Mardi 25 Aout 2026	Mercredi 26 Aout 2026	Jeudi 27 Aout 2026	Vendredi 28 Aout 2026
18/36 MOIS	Salade de tortis trois couleurs	Radis & beurre	Salade verte & vinaigrette	 Pastèque	 Salade fenouil & carottes
Principal 18/36 MOIS & suggestion s	Sauté de poulet à la moutarde/Galette de boulgour sauce moutarde	 Lasagnes aux	 Morbiflette Jurassienne/Morbiflette pommes de terre	 Poisson meunière sauce cocktail/Dahl de lentilles aux fruits sec et boulgour	Roti de dinde au jus/œufs dur à crème
Plat Principal - 18 mois	Poulet mixé	Bœuf mixé	Agneau mixé	Poisson mixé	Dinde mixée
Accompagnement 18/36 MOIS	 Courgettes à la sétoise	Légumes grillés		 Poêlée estivale	 Semoule au beurre
Purée - 18 MOIS	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & patates douces	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & haricots beurre	Purée de pommes de terre & épinards
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Fromage blanc	Brie pasteurisé	 Yaourt 'Enil de Poligny'	 Pénitent 'Enil de Poligny'	Fromage
Dessert 18/36 MOIS	Ananas au sirop	 Crème dessert bio	Beignet	 Nectarine	Tarte
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier 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	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	