



Semaine 28 du : Lundi 6 au Vendredi 10 Juillet 2026

	<u>Lundi 6 Juillet 2026</u>	<u>Mardi 7 Juillet 2026</u>	<u>Mercredi 8 Juillet 2026</u>	<u>Jeudi 9 Juillet 2026</u>	<u>Vendredi 10 Juillet 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé à la menthe fraîche	 Tomates, feta et olives vinaigrette au basilic	Maicédoine & mayonnaise	 Betteraves bio rémoulade	 Concombres sauce fines herbes
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Omelette à la portugaise	 Longe de porc marinée rôtie	 Spaghetti	Saumon frais sauce beurre blanc aux agrumes	Aiguillette de poulet Crousty
<u>Plat sans viande</u>	Omelette à la portugaise	Curry de légumes au thym	à l'égrené de pois chiche	Gnocchettis de lentilles	Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	 Ratatouille fraîche	 Tortis au beurre	à la bolognaise 	 Riz Jaune façon pilaf	Petits pois & carottes au jus
					
<u>Produits Laitiers</u>	Saint Paulin	 Yaourt nature bio	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Yaourt aromatisé	 Fromage fondu
<u>Dessert</u>	Melon	 Compote bio	 Fruit de saison	Nectarine	Tarte aux pommes
					

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 29 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Juillet 2026

	<u>Lundi 13 Juillet 2026</u>	<u>Mardi 14 Juillet 2026</u>	<u>Mercredi 15 Juillet 2026</u>	<u>Jeudi 16 Juillet 2026</u>	<u>Vendredi 17 Juillet 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre aux  oignons rouges 		 Céleri sauce rémoulade à la moutarde à l'ancienne 	 Tomates & vinaigrette balsamique 	 Melon 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					<u>Menu chez Mamie</u>
<u>Plat Principal</u>	Wings de poulet Tex Mex		Colin à la persillade de fruits de mer	 Moussaka	 Chipolatas
<u>Plat sans viande</u>	Croisillon aux champignons		Œufs brouillés		Saucisse végétale
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés aux poivrons		 Carottes à la ciboulette 	végétarienne 	Purée de pommes de terre
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio		 Pénitent 	 Fromage blanc bio	Saint nectaire 
<u>Dessert</u>	Prunes (selon disponibilité) 		Génoise à la confiture	Pomme au four au sucre roux	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		Produit français		Label rouge		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...		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

	<i><u>Lundi 20 Juillet 2026</u></i>	<i><u>Mardi 21 Juillet 2026</u></i>	<i><u>Mercredi 22 Juillet 2026</u></i>	<i><u>Jeudi 23 Juillet 2026</u></i>	<i><u>Vendredi 24 Juillet 2026</u></i>
<i><u>Hors d'œuvre</u></i>	Pastèque	Salade Grecque (concombre,tomate ,feta,olives)	Salade de pates estivale	Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange	Salade de petit épeautre & lentilles corail
<i><u>Hors d'œuvre sans viande</u></i>					
<i><u>Plat Principal</u></i>	Filet de poisson sauce tartare	Boeuf à la sauce tomate & poivrons	Hauts de cuisse de poulet rôti mariné aux épices	Filet mignon de porc roti au miel	Gratin de crozets au Morbier
<i><u>Plat sans viande</u></i>	Beignet de blé sauce tartare	Pois chiche sauce tomate & poivrons	Lamelles veggie aux épices	Tortillas de pommes de terre & oignons	'Enil de Poligny'
<i><u>Accompagnement</u></i>	Bouलगour au safran	Courgettes sautées	Chou fleur à la crème de curry	Petits pois au jus	
					
<i><u>Produits Laitiers</u></i>	Petit filou	Comté 'Enil de Poligny'	Edam bio	Brie pasteurisé	Yaourt aromatisé
<i><u>Dessert</u></i>	Compote pomme fraise	Cake aux pépites de chocolat	Banane (selon disponibilité)	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,I.G.P...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		



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>Hors d'œuvre</u>	Menu du jour	Menu du jour	Menu du jour	Menu du jour	Menu du jour
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Elaboré chaque matin	Elaboré chaque matin	Elaboré chaque matin	Elaboré chaque matin	Elaboré chaque matin
<u>Plat Principal</u>	Par le chef de cuisine	Par le chef de cuisine	Par le chef de cuisine	Par le chef de cuisine	Par le chef de cuisine
<u>Plat sans viande</u>	(Concerne juste la commune de Crançot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)	(Concerne juste la commune de Crançot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)	(Concerne juste la commune de Crançot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)	(Concerne juste la commune de Crançot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)	(Concerne juste la commune de Crançot Hauteroche et CCAS de Bois d'Amont)
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>					
<u>Dessert</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		Produit français		Label rouge		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		