



Semaine 34 du :Lundi 17 au Vendredi 21 Aout 2026

	<u>Lundi 17 Aout 2026</u>	<u>Mardi 18 Aout 2026</u>	<u>Mercredi 19 Aout 2026</u>	<u>Jeudi 20 Aout 2026</u>	<u>Vendredi 21 Aout 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre & œuf dur  	 Concombre façon tzatziki 	Salade de betteraves & vinaigrette 	Salade de tomates et oignons rouges  	 Melon 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Colin à la sauce agrumes	Bolognaise de pois chiches	Aiguillette de poulet Crousty sauce tartare	Filet mignon de porc aux herbes	Boeuf sauce crème de poivrons 
<u>Plat sans viande</u>	Pané de blé & épinards		Bouchée de blé sauce tartare	Tortis, lentilles à la tomate	Falafel de fèves crème de poivrons
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts échalotes & persil	Riz pilaf bio 	 Carottes à la crème 	 Tortis au beurre	Pommes de terre rôties au paprika
<u>Produits Laitiers</u>	 Fromage portion	 Comté 'Enil de Poligny' 	Yaourt bio nature au sucre de canne	 Polinois 'Enil de Poligny' 	 Tomme bio
<u>Dessert</u>	Fruit de saison 	Compote	Clafoutis aux pêches	Flan chocolat	Pomme cuite au four cannelle

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 35 du :Lundi 24 au Vendredi 28 Aout 2026

	<u>Lundi 24 Aout 2026</u>	<u>Mardi 25 Aout 2026</u>	<u>Mercredi 26 Aout 2026</u>	<u>Jeudi 27 Aout 2026</u>	<u>Vendredi 28 Aout 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de tortis trois couleurs	Radis & beurre 	Salade verte & vinaigrette 	 Pastèque 	Repas froid de fin de vacances
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet à la moutarde	Lasagnes aux	 Morbiflette Jurassienne	 Poisson meunière sauce cocktail	 Taboulé
<u>Plat sans viande</u>	Galette de boulgour à la moutarde		 Morbiflette pommes de terre	 Dahl de lentilles aux fruits sec et boulgour	 Salade fenouil & carottes
<u>Accompagnement</u>	 Courgettes à la sétoise 	Légumes grillés		 Poêlée estivale 	Roti de dinde froid/Chips 
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage blanc	Brie pasteurisé	 Yaourt 'Enil de Poligny'	 Pénitent 'Enil de Poligny'	Fromage
<u>Dessert</u>	Ananas au sirop	 Crème dessert bio	Beignet	 Nectarine 	Tarte

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		