

Semaine 43 :Lundi 19 au Vendredi 23 octobre 2026

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
18/36 MOIS	Salade piémontaise (pommes de terre bio, dés de jambon) 	 Betteraves & vinaigrette 	Salade d'haricots verts, œuf dur, oignons risolés	Tarte au comté Façon 1001 repas	Crème aux champignons (rotage) 
	LE POISSON	LE VEGETARIEN		ANIMATION	LE CLASSIQUE
Plat Principal 18/36 MOIS	Filet de poisson sauce aux herbes / Pané de blé épinards	Mijoté d'haricots blanc façon Française (oignons ,persil)	 Emincé de porc sauce caramel/pois chiche sauce caramel	 Filet de volaille à la crème /Lentilles aux légumes & à la crème	Lasagnes au bœuf/Lasagnes aux légumes
Plat Principal - 18 mois	Filet de poisson nature	Veau nature au jus	Dinde nature au jus	Volaille nature au jus	Bœuf nature au jus
Accompagnement 18/36 MOIS	Gratin de brocolis	 Semoule bio	Riz pilaf	Jeunes carottes & navets confits au miel & épices 	
Purée - 18 MOIS	Purée de blancs de poireaux & pommes de terre 	Purée de potiron & semoule fine	Purée de courgettes & pommes de terre	Purée de carottes & pommes de terre 	Purée d'épinards & petites pâtes
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Yaourt aromatisé	 Cantal jeune AOP	 Polinois 'Enil de Poligny'	Velouté nature	Coulommiers
Dessert 18/36 MOIS	 Pomme bio de région (sous réserve) 	Compote pomme banane	 Raisins (sous réserve) 	Salade de fruits frais 	Pomme cuite au coulis de fruits rouge 
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		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		Les p'tits PLUS	

Semaine 44 :Lundi 26 au Vendredi 30 octobre 2026

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
18/36 MOIS	Salade coleslaw (chou blanc ,carottes oignons) 	Salade de blé bio, œuf dur et avocats	Carottes râpées & vinaigrette 	Emincé de chou chinois & fenouil 	
	LE VEGETARIEN	LES CLASSIQUES		LE POISSON	
Plat Principal 18/36 MOIS	 Gnocchi à la semoule de blé bio crème au comté 'enil de Poligny' 	Saute de dinde française sauce meronnaise aux raisins/Poêlée de riz aux haricots rouges 	Chipolatas grillées/saucisse végétarienne 	Filet de colin meunière sauce tartare/Omelette beurre aux herbes	
Plat Principal - 18 mois	Lapin nature au jus	Dinde nature au jus	Agneau nature au jus	Colin nature au jus	
Accompagnement 18/36 MOIS		Haricots verts HVE persillés	Purée de pommes de terre	Petits pois & carottes	FERMETURE
Purée - 18 MOIS	Purée de butternut & pommes de terre	Purée d'haricots vert HVE & pommes de terre	Purée de courgettes & petites pâtes	Purée de petits pois & pommes de terre	
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Buche du Pilat	 Saint nectaire AOP	 Fromage portion bio	Brie pasteurisé	
Dessert 18/36 MOIS	 Orange bio 	 Poire bio 	 Compote de pomme bio	Ananas au sirop	
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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS