

Semaine 43 : Lundi 19 au Vendredi 23 octobre 2026

	<u>Lundi 19 octobre</u>	<u>Mardi 20 octobre</u>	<u>Mercredi 21 octobre</u>	<u>Jeudi 22 octobre</u>	<u>Vendredi 23 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade piémontaise (pommes de terre bio, dés de jambon) 	Salade verte & vinaigrette 	Salade d'haricots verts, œuf dur, maïs, oignons rissolés	Tarte au comté Façon 1001 repas	Crème aux champignons (potage) 
	LE POISSON	LE VÉGÉTARIEN		ANIMATION	LE CLASSIQUE
<u>Plat Principal</u>	Filet de poisson sauce aux herbes	Mijoté d'haricots blanc façon Française (oignons, persil)	Emincé de porc sauce caramel 	 Filet de volaille à la crème	Lasagnes au bœuf
<u>Plat sans viande</u>	Pané de blé épinards		Pois chiche sauce caramel	Lentilles aux légumes & à la crème	Lasagnes aux légumes
<u>Accompagnement</u>	Gratin de brocolis	 Semoule bio	Riz pilaf	Jeunes carottes & navets confits au miel & épices 	
					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	 Cantal jeune AOP	 Polinois 'Enil de Poligny'	Velouté nature	Coulommiers
<u>Dessert</u>	 Pomme bio de région (sous réserve) 	Compote pomme banane	 Raisins (sous réserve) 	Salade de fruits frais 	Pomme cuite au coulis de fruits rouge 

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...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 Label rouge  Les p'tits PLUS
--------------	--	--	---	--	--

Semaine 44 :Lundi 26 au Vendredi 30 octobre 2026

	<u>Lundi 26 octobre</u>	<u>Mardi 27 octobre</u>	<u>Mercredi 28 octobre</u>	<u>Jeudi 29 octobre</u>	<u>Vendredi 30 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade coleslaw (chou blanc ,carottes oignons)  	Salade de blé bio, œuf dur et avocats	Salade verte & vinaigrette 	Emincé de chou chinois & fenouil  	 Velouté de patate douce 
	LE VEGETARIEN	LES CLASSIQUES		LE POISSON	POUR HALLOWEEN
<u>Plat Principal</u>	 Gnocchi à la semoule de blé bio crème au comté 'enil de Poligny' 	Sauté de dinde Française sauce vigneronne aux raisins	 Chipolatas grillées	Filet de colin meunière sauce tartare	 Palette à la diable
<u>Plat sans viande</u>		Poêlée de riz aux haricots rouges	Saucisse végétarienne	Omelette beurre aux herbes	Boule de pois chiche sauce diable
<u>Accompagnement</u>		Haricots verts HVE persillés	Purée de pommes de terre	Petits pois & carottes	 Potiron gratiné au comté  
<u>Produits Laitiers</u>	Buche du Pilat	 Saint nectaire AOP	 Fromage portion bio	Brie pasteurisé	Petit nova nature
<u>Dessert</u>	 Orange bio 	 Poire bio 	 Compote de pomme bio	Ananas au sirop	Roulé cacao crème à l'orange façon 1001 repas

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	 PRODUIT VEGE	 label rouge
	 POISSON FRAIS Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	