



Semaine 7 du :Lundi 14 au Dimanche 20 Février 2022 (Congés scolaires)

	Lundi 14 Février 2022	Mardi 15 Février 2022	Mercredi 16 Février 2022	Jeudi 17 Février 2022	Vendredi 18 Février 2022
Hors d'œuvre	Betteraves rouge bio & vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Quiche aux poireaux	Carottes Bio râpées au citron
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Gnocchi sauce tomate basilic	Sauté de Poulet à la crème	Raviolis au	Filet de lieu à l'oseille	Saucisse Montbéliarde à la cancoillotte
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Brocolis sautés	bœuf gratinés au comté	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre
Accompagnement					
Produits Laitiers	Yaourt nature sucré	Yaourt Bio nature	Saint Paulin	Fromage Blanc	Camembert
Dessert	Orange Bio	Cake au yaourt	Crème dessert Bio	Banane Bio	Compote de Pomme Bio
Pain					

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		Porc Français		Poisson Frais		Appellation d'Origine Protégée		Produits Frais		Pêche durable		Menus alternatif
		Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Commerce équitable		Produit local		
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Fait Maison				
















Semaine 9 du :Lundi 28 Février au Dimanche 6 Mars 2022



	Lundi 28 Février 2022	Mardi 1 Mars 2022	Mercredi 2 Mars 2022	Jeudi 3 Mars 2022	Vendredi 4 Mars 2022
Hors d'œuvre	Macédoine & mayonnaise	Carottes bio râpées & vinaigrette citronnée	Tarte au fromage	Salade de Pates composée* (pates bio)	Râpé de chou rouge Bio & vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Poulet & jus aux herbes	Boule de bœuf à la sauce tomate	Longe de porc & sauce miel	Galette de Boulgour & haricots rouge à la mexicaine	Blanquette de poisson à l'ancienne
Gestion des sans porc			 roiti de dinde		
Accompagnement	Pomme de terre à l'ail	Poelée du Marché	Purée de carottes & pomme de terre	Chou fleur * en gratin (*chou fleur bio)	Haricots verts bio persillés
Accompagnement					
Produits Laitiers	Brie	Vache Qui rit bio	Brassé bio nature sucré	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
Dessert	Orange	<u>Beignet chocolat de Mardi Gras</u>	Compote pomme banane	Salade de fruits frais	Roulé confiture
Pain					

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	 Porc Français	 POISSON FRAIS	Poisson Frais	 Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	 PRODUIT VEGE	 DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 POISSON FRANÇAIS	Volaille Française	 CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 PÊCHE DURABLE MSC			
	 La Région à du Gout	 Label Rouge	Produit Label Rouge	 PRODUIT FERMIER	 FAIRTRADE		 PRODUIT LOCAL	Produit local
			Produit fermier ou produit de la ferme					Fait Maison





Semaine 10 du :Lundi 7 au Dimanche 13 Mars 2022

	Lundi 7 Mars 2022	Mardi 8 Mars 2022	Mercredi 9 Mars 2022	Jeudi 10 Mars 2022	Vendredi 11 Mars 2022
Hors d'œuvre	Betteraves rouge Bio & vinaigrette	Céleri bio râpé vinaigrette au fromage blanc	Pomelos bio & sucre	Salade verte & vinaigrette	Salade de Pomme de terre composée *(Pdt Bio)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Quenelles natures sauce Nantua	Sauté de Poulet au curry	Rôti de veau sauce moutarde	Lasagnes de bœuf	Meunière de poisson & citron
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots plats persillés	Petits pois au jus		Carottes BIO sautées
Accompagnement					
Produits Laitiers	 Comte AOP	Fromage frais nature sucré	Camembert BIO	Tomme blanche	Yaourt nature sucré
Dessert	Orange	Tarte citron	Ananas au sirop	Compote de Pomme bio	Kiwi
Pain					

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	 Porc Français	 POISSON FRAIS	Poisson Frais	 Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	 PRODUIT VEGETAL	 DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	Volaille Française	 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 Pêche durable		 PRODUIT LOCAL	Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable		 Fait Maison	Fait Maison



Semaine 11 du :Lundi 14 au Dimanche 20 Mars 2022

	Lundi 14 Mars 2022	Mardi 15 Mars 2022	Mercredi 16 Mars 2022	Jeudi 17 Mars 2022	Vendredi 18 Mars 2022
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc Bio & vinaigrette	Haricots verts bio & vinaigrette à l'échalotte	Velouté de Légumes bio	Carottes Bio râpées & Vinaigrette au citron	Salade de pois chiche à la Libanaise
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Paleron de bœuf façon bourguignon	Jambon braisé au jus	Sauté de Poulet sauce aux champignons	Filet de lieu sauce safran	Omelette au fromage
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Semoule Bio au beurre	Tortis au beurre	Pommes Boulangères	Brocolis et chou fleur bio au beurre	Epinards à la crème
Accompagnement					
Produits Laitiers	Mimolette	Yaourt Bio nature	Bleuet des prairies	Fripons	Brie
Dessert	Compote pomme & abricot	Pomme	Ananas frais Bio	Riz au lait	Salade de fruit frais bio
Pain					













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	Porc Français	POISSON FRAIS	Poisson Frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Produit Végé	Menus alternatif
			Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable		Produit local
			Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable		Fait Maison
























Semaine 12 du :Lundi 21 au Dimanche 27 Mars 2022

	Lundi 21 Mars 2022	Mardi 22 Mars 2022	Mercredi 23 Mars 2022	Jeudi 24 Mars 2022	Vendredi 25 Mars 2022
Hors d'œuvre	Taboulé à l'oriental	Salade verte & vinaigrette	Râpé de chou rouge Bio aux pommes	Potage de Légumes & Pomme de terre bio	Céleri bio rémoulade au curry
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Haut de cuisse de Poulet au jus	Lasagnes aux légumes	Steak haché & sauce poivre	Saumon frais sauce à l'aneth	Blanquette de volaille à l'ancienne
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots verts sautés à l'huile d'olives		Polenta crémeuse	Carottes bio sautées	Riz bio façon pilaf
Accompagnement					
Produits Laitiers	Buchette aux laits mélangés	Tartare nature	 Comté AOP	Yaourt nature sucré	Tome grise
Dessert	Poire bio	Compote de pomme bio	Fruits au sirop	Cake au citron	Crème dessert chocolat
Pain					

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	 Porc Français	 Poisson Frais	 Poisson Frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Produits Frais	 Produits Frais	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Volaille Française	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable	 Pêche durable	 Pêche durable	Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Commerce équitable	 Commerce équitable	Fait Maison



















Semaine 13 du :Lundi 28 Mars au Dimanche 3 Avril 2022

	Lundi 28 Mars 2022	Mardi 29 Mars 2022	Mercredi 30 Mars 2022	Jeudi 31 Mars 2022	Vendredi 1 Avril 2022
Hors d'œuvre	Macédoine de Légumes	Salade coleslaw (chou et carottes bio)	Salade de Pates* composée (Pates bio)	DANSE BOLYWOOD	Salade verte & vinaigrette
Gestion des sans porc				Samoussa de légumes	
Plat Principal	Saucisse fumée aux	Merlu & crème de tomate	Longe de porc au jus	Poulet Tandoori	Spaghetti à la bolognaise végétarienne
Gestion des sans porc			Dinde au jus 		
Accompagnement	Lentilles	Petits pois étuvés	Chou fleur bio à la sauce mornay	Riz trois couleurs	
Accompagnement					
Produits Laitiers	Yaourt bio au sucre de canne	 Cantal jeune AOP	Brie	Fromage portion	Yaourt aromatisé
Dessert	Kiwi Bio	Orange bio	Salade de fruits frais	Gateau à l'ananas	Pomme bio
Pain					






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	 Porc Français	 Poisson Frais	 Poisson Frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 PRODUIT VEGET	 DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable		 PRODUIT LOCAL	Produit local
	 La Région à du Gout	 Label Rouge	 Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	 FAIRTRADE		 Fait Maison	Fait Maison



















Semaine 14 du :Lundi 4 au Dimanche 10 Avril 2022

	Lundi 4 Avril 2022	Mardi 5 Avril 2022	Mercredi 6 Avril 2022	Jeudi 7 Avril 2022	Vendredi 8 Avril 2022
Hors d'œuvre	Carottes râpées Bio & vinaigrette au citron 	Betteraves & maïs 	Salade verte & vinaigrette 	Cèleri Bio & sauce au fromage blanc 	Pizza au fromage
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Cordon bleu de dinde au fromage	Longe de porc sauce Dijonnaise	Filet de Colin sauce Bisque	Quenelles natures & sauce tomate	Paleron de bœuf au jus corsé
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de Pomme de terre	Haricots verts bio persillés	Ebly bio aux oignons	Jardinière de Légumes bio 	Carottes fraîches Bio Glacées au beurre 
Accompagnement					
Produits Laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré 	Comté AOP	Tomme blanche	Battus à la pulpe de fruits
Dessert	Compote Pomme bio	Beignet au chocolat	Poire Bio 	Abricots au sirop	Ananas frais bio 
Pain					

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	 Porc Français	 Poisson Frais	 Poisson Frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Produit Végé	 DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 A.B. AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable		 Produit Local	Produit local
	 La Région à du Gout	 Label Rouge	 Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable		 Fait Maison	Fait Maison