



Semaine 18 du :Lundi 2 mai au Dimanche 8 Mai 2022

	Lundi 2 mai 2022	Mardi 3 mai 2022	Mercredi 4 mai 2022	Jeudi 5 mai 2022	Vendredi 6 mai 2022
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts & beurre en vinaigrette	Salade d'Ebly & vinaigrette	Salade verte & endives	Concombre & sauce Bulgare	Pizza au fromage
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Quenelles de brochet & sauce bisque	Jambon Braisé & sauce mère	Paleron & sauce façon Gardianne	Omelette & coulis de tomate	Haut de cuisse de poulet rôti
Gestion des sans porc		Dinde braisé			
Accompagnement	Pates au beurre	Carottes persillées	Gratin de Daupinois	Courgettes façon ratatouille	Epinards à la crème
Accompagnement					
Produits Laitiers	Battus aux fruits	Camembert	Comté	Brie pasteurisé	Yaourt nature bio
Dessert	Pomme bio	Banane	Compote de Poires	Gâteau de semoule	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		Appellation d'Origine Protégée		Produits Frais		Menus alternatif
		Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Pêche durable		Produit local
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable		Fait Maison



Semaine 19 du :Lundi 9 mai au Dimanche 15 mai 2022

	<u>Lundi 9 mai 2022</u>	<u>Mardi 10 mai 2022</u>	<u>Mercredi 11 mai 2022</u>	<u>Jeudi 12 mai 2022</u>	<u>Vendredi 13 mai 2022</u>
Hors d'œuvre	Macédoine & mayonnaise	Salade de tomates & vinaigrette à l'échalotte 	Salade de pâtes tricolore au surimi	Carottes Bio râpées & Vinaigrette 	Flan de légumes 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Cordon bleu de volaille	Gnocchi nature & sauce curry	Sauté de Poulet au jus	Filet de lieu & sauce aux agrumes 	Palette de porc à la diable
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Pommes de terre au jus 	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE	Haricots verts persillés	Duo de Chou au beurre	Tortis au beurre
Accompagnement					
Produits Laitiers	Yaourt nature	Vache qui rit bio	Emmental	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Dessert	Poire 	Compote de pomme	Ananas frais Bio 	Cake aux pépites de chocolat	Fraises 
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	 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable	 Produit Local	Produit local	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Fait Maison	Fait Maison	



Semaine 20 du :Lundi 16 mai au Dimanche 22 mai 2022

	<u>Lundi 16 mai 2022</u>	<u>Mardi 17 mai 2022</u>	<u>Mercredi 18 mai 2022</u>	<u>Jeudi 19 mai 2022</u>	<u>Vendredi 20 mai 2022</u>
Hors d'œuvre	Betteraves & vinaigrette	Tarte au fromage	Salade verte	Concombre & sauce vinaigrette	Céleri bio sauce fromage blanc
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Spaghetti à la	Filet de dinde & sauce au paprika	Fish burger	Longe de Porc rôtie	Curry de Pommes de terre, chou fleur & haricots rouges
Gestion des sans porc				 Dinde	
Accompagnement	bolognaise	Trio de légumes	Pomme risolées	Courgettes à la tomate	
Accompagnement		(Carottes, Poireaux ,champignons)			
Produits Laitiers	Comté	Yaourt nature bio	Tome blanche	Edam	Coulommiers
Dessert	Pomme bio	Banane	Compote de Pommes abricots	Muffins	Crème dessert 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	Produits Frais	Menus alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	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	Fait Maison



Semaine 21 du :Lundi 23 mai au Dimanche 29 mai 2022

	<u>Lundi 23 mai 2022</u>	<u>Mardi 24 mai 2022</u>	<u>Mercredi 25 mai 2022</u>	<u>Jeudi 26 mai</u>	<u>Vendredi 27 mai 2022</u>
Hors d'œuvre	Salade de riz	Betteraves & vinaigrette 	Melon 	ASCENSION	
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Boule de bœuf sauce basquaise	Chipolatas grillées	Colin au beurre & aromates 		
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots verts ail & persil	Poêlée du marché 	Semoule		
Accompagnement					
Produits Laitiers	Bleuet des prairies	Saint nectaire	Yaourt aromatisé		
Dessert	Ananas frais 	Gâteau basque	Abricots au sirop		
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	 MENU VERT	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	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	Fait Maison



Semaine 22 du :Lundi 30 mai au Dimanche 5 juin 2022

	<u>Lundi 30 mai 2022</u>	<u>Mardi 31 mai 2022</u>	<u>Mercredi 1 juin 2022</u>	<u>Jeudi 2 juin 2022</u>	<u>Vendredi 3 juin 2022</u>
Hors d'œuvre	Macédoine et maïs	Salade de Pommes de terre & vinaigrette 	Cèleri rémoulade 	Radis & beurre 	Tomates & vinaigrette basilic 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Nuggets de blé	Cassolette de poisson à la provençale 	Sauté de porc charcutière <i>Dinde charcutière</i>	Quenelles de volaille & sauce tomate 	Paleron de bœuf au jus corsé
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Jardinière de légumes 	Haricots blanc	Riz pilaf	Chou fleur béchamel
Accompagnement	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE				
Produits Laitiers	Yaourt nature	Coulommiers	Emmental	Fromage blanc	Bleuet des prairies
Dessert	Kiwi 	Salade de fruits frais 	Iles flottantes	Compote de Pommes	Clafoutis maison
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 Végé	 Menu Vert	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche durable		 Produit local	Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Appellation d'Origine Protégée	 Commerce équitable		 Fait Maison	Fait Maison