








Semaine 23 du :Lundi 6 Juin au Vendredi 10 Juin 2022

	<u>Lundi 6 Juin 2022</u>	<u>Mardi 7 Juin 2022</u>	<u>Mercredi 8 Juin 2022</u>	<u>Jeudi 9 Juin 2022</u>	<u>Vendredi 10 Juin 2022</u>
Hors d'œuvre		Salade Coleslaw*(choux & carottes bio)	Melon *	Salade de riz * & mais	Salade verte*
Gestion des sans porc					
Plat Principal	LUNDI	Palette de Porc sauce à la diable	Filet de colin au citron	Filet de dindonneau jus aux herbes	Cappelletti fromage à la
Gestion des sans porc	DE	Dinde à la diable			
Accompagnement	PENTECOTE	Purée de Pomme de terre	Courgettes & poivrons* à la Sétoise	Haricots Plats persillés	Sauce tomate
Accompagnement					
Produits Laitiers		Vache qui rit bio*	 Comté	Yaourt nature	Tomme Blanche
Dessert		Liégeois	Tarte aux pommes	Kiwi bio*	Compote *
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	 CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable	 PRODUIT LOCAL	 PRODUIT LOCAL	Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Fait Maison			Fait Maison


















Semaine 24 du :Lundi 13 Juin au Vendredi 17 Juin 2022

	<u>Lundi 13 Juin 2022</u>	<u>Mardi 14 Juin 2022</u>	<u>Mercredi 15 Juin 2022</u>	<u>Jeudi 16 Juin 2022</u>	<u>Vendredi 17 Juin 2022</u>
Hors d'œuvre	Carottes râpées* & vinaigrette	Betteraves* & vinaigrette aux framboises	Salade de Pomme de terre* au thon	Pastèque	Macédoine & mayonnaise
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Poulet rôti au jus	Quenelles nature sauce Légèrement safranée	Emincé de Bœuf aux champignons	Merguez grillées	Poisson à la sauce tomate
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Semoule*(bio*) au beurre	Poêlée du marché *	Haricots verts *	Gratin Dauphinois (Pdt Bio*)	Riz* bio Pilaf
Accompagnement					
Produits Laitiers	Mimolette	 Grimont	Fromage blanc battus nature	Vache qui rit bio*	Saint nectaire
Dessert	Crème dessert	Cake au cacao	Abricots	Fruit au sirop	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	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Produits Frais	 Pêche durable	 Commerce équitable	 Menus alternatif	 Produit local	 Fait Maison
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme							





Semaine 25 du :Lundi 20 Juin au Vendredi 24 Juin 2022

	<u>Lundi 20 Juin 2022</u>	<u>Mardi 21 Juin 2022</u>	<u>Mercredi 22 Juin 2022</u>	<u>Jeudi 23 Juin 2022</u>	<u>Vendredi 24 Juin 2022</u>
Hors d'œuvre	Tarte aux légumes	Salade de Lentilles	Poireaux* & vinaigrette	Tomates * & vinaigrette basilic	Melon *
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de Poulet sauce comté	Cube de colin aux trois céréales	Lamelles de volaille façon kebab	Lasagnes	Hachis
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Petits pois & carottes*	Courgettes* fraîches façon ratatouille	Pommes de terre* rôtie à l'ail	Aux légumes	Parmentier
Accompagnement					
Produits Laitiers	Camembert	Fromage blanc battu	Buche au lait mélangé	Yaourt nature bio*sucré	Emmental bio*
Dessert	Nectarine *	Compote bio*	Banane	Poires au sirop cannelle	Liégeois 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	 PRODUIT VEGETAL	 DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	Volaille Française	 CERTIFIÉ A.B. AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 Pêche durable		 PRODUIT LOCAL	Produit local
	 La Région à du Gout	 Label Rouge	Produit Label Rouge	 PRODUIT FERMIER	 FAIRTRADE		 Fait Maison	Fait Maison



Semaine 26 du :Lundi 27 Juin au Vendredi 1 Juillet 2022

	<u>Lundi 27 Juin 2022</u>	<u>Mardi 28 Juin 2022</u>	<u>Mercredi 29 Juin 2022</u>	<u>Jeudi 30 Juin 2022</u>	<u>Vendredi 1 Juillet 2022</u>
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts* & vinaigrette	Concombres et tomates * & vinaigrette au fromage blanc	Macédoine & mais*	Carottes râpées *	Taboulé (semoule bio*)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Nuggets de blé	Longe de porc rôtie au jus	Cuisse de Poulet sauce Basquaise	Paupiette de veau aux olives	Filet de poisson meunière
Gestion des sans porc		Dinde rôtie au jus			
Accompagnement	Purée de Carottes et Pommes de terre	Riz *aux légumes	Boullgour *	Pommes de terre * boulangères	Duo de choux au bouillon
Accompagnement					
Produits Laitiers	Comté	Brie	Petits suisses	Tartare nature	Mimolette
Dessert	Pomme* bio	Velouté Fruix	Pêche	Cake au cacao	Kiwi 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	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	Produit local
	La Région à du Gout	Label Rouge	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Produit durable MSC	Commerce équitable	Fait Maison




















Semaine 27 du :Lundi 4 Juillet au Vendredi 8 Juillet 2022

	<u>Lundi 4 Juillet 2022</u>	<u>Mardi 5 Juillet 2022</u>	<u>Mercredi 6 Juillet 2022</u>	<u>Jeudi 7 Juillet 2022</u>	<u>Vendredi 8 Juillet 2022</u>
Hors d'œuvre	Feuilleté fromage	Salade de Chou blanc* comtoise (comté ,noix & vinaigrette)	Pamplemousse*au sucre		<u>Vacances scolaires</u>
Gestion des sans porc					Salade Dubarry
Plat Principal	Filet de poulet sauce barbecue	Œuf dur à la	Merguez grillées	Pique -Nique	Filet de merlu sauce curry
Gestion des sans porc	*				
Accompagnement	Haricots plats	Florentine	Semoule aux pois chiches	de	Riz* Pilaf bio
Accompagnement					
Produits Laitiers	Brassé bio * nature	Fromage portion *	Bleuet des prairies		Fromage blanc
Dessert	Abricots*	Gâteau de semoule	Ananas frais* Bio	Fin d'année	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 Végé	 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	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme		 Commerce équitable		 Fait Maison	Fait Maison