


















Semaine 23 du :Lundi 5 Juin au Vendredi 9 Juin 2023

	Lundi 5 Juin 2023	Mardi 6 Juin 2023	Mercredi 7 Juin 2023	Jeudi 8 Juin 2023	Vendredi 9 Juin 2023
Hors d'œuvre	Carottes rapées* & vinaigrette 	Salade Coleslaw*(choux & carottes bio) 	Melon 	Salade de patates*& mais 	Salade verte* 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	Nuggets de poulet & ketchup	Jambon de Porc/dinde sauce à la diable Jambon de dinde à la diable/ Galette de boulgour haricots rouges	Filet de colin au citron  Filet de colin au citron /Nuggets de blé	Filet de dindonneau jus aux herbes  Filet de dindonneau jus aux herbes /Samoussa aux légumes	Cappelletis fromage à la
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Accompagnement	Riz*au safran	Purée de Pommes de terre	Courgettes*& poivrons à la Sétoise 	Haricots Plats persillés	Sauce tomate
Accompagnement					
Produits Laitiers	Petits suisses	Vache qui rit bio*	 Comté	Yaourt nature	Tomme Blanche
Dessert	Fruit au sirop	Flan caramel	Tarte	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	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				
				

Semaine 24 du :Lundi 12 Juin au Vendredi 16 Juin 2023

	Lundi 12 Juin 2023	Mardi 13 Juin 2023	Mercredi 14 Juin 2023	Jeudi 15 Juin 2023	Vendredi 16 Juin 2023
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* 	Concombres* & vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Pastèque 	Tomates* & vinaigrette au basilic 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	Haut de poulet rôti au jus  <i>haut de poulet rôti au jus/ Gnocchi à la crème</i>	Quenelles nature sauce Légèrement safranée	Poisson sauce ciboulette  <i>Poisson sauce ciboulette/Omelette</i>	Emincé de porc au paprika  <i>Emincé de dinde au paprika/Tarte au fromage</i>	Sauté de bœuf au jus corsé  <i>Sauté de bœuf au paprika /Pané de légumes</i>
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Accompagnement	Gratin de chou fleur	Riz * façon pilaf	Haricots verts *	Petits pois & carottes	Tagliatelles au beurre
Accompagnement					
Produits Laitiers	Gouda	Polinois	Fromage blanc* battus nature	Camembert*	Saint nectaire
Dessert	Pêche 	Donuts au cacao	Abricots 	Compote Pommes fraises*	Dés de pommes* & poires sirop à la cannelle 
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	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins

Semaine 25 du :Lundi 19 Juin au Vendredi 23 Juin 2023

	Lundi 19 Juin 2023	Mardi 20 Juin 2023	Mercredi 21 Juin 2023	Jeudi 22 Juin 2023	Vendredi 23 Juin 2023
Hors d'œuvre	Céleri* & sauce rémoulade 	Salade de chou fleur* sauce cocktail	Betteraves* & vinaigrette 	Rapées de courgettes* & carottes* vinaigrette au basilic 	Melon * 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	Boules au poulet sauce basquaise Boules au poulet sauce basquaise/Œuf à la sauce tomate	Meunière de poisson & citron  Meunière de poisson & citron/ Galette de boulgour pois chiche emmental	Blanquette de veau à l'ancienne  Blanquette de veau à l'ancienne/ crepes aux champignons	Sauté de poulet au romarin & citron  Sauté de poulet au romarin & citron/Crousty fromage	Lasagnes
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Accompagnement	Boulgour*	Courgettes* & pommes de terre fraîches façon ratatouille 	Riz* jaune	Pommes rosti MARCHÉ HERBES AROMATISÉES 	Aux légumes
Accompagnement				Yaourt nature bio sucré 	
Produits Laitiers	Fromage portion	Fromage blanc battu	Comté "Enil de Poligny"	Tomme grise	
Dessert	Mousse chocolat	Compote	Banane 	Salade de fruits frais à la menthe   	Pêche 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	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				
				












Semaine 26 du :Lundi 26 Juin au Vendredi 30 Juin 2023

	Lundi 26 Juin 2023	Mardi 27 Juin 2023	Mercredi 28 Juin 2023	Jeudi 29 Juin 2023	Vendredi 30 Juin 2023
Hors d'œuvre	Salade de pois chiche <i>tomates*</i> et vinaigrette au curry	Macédoine de légumes & mayonnaise	<i>Pastèque *</i>	<i>Carottes râpées *</i> & vinaigrette à l'orange	Salade de riz*
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	Nuggets de blé	Merguez grillées	Sauté de dinde aux champignons	Paupiette de veau sauce moutarde	Poisson à la tomate
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Merguez grillées / Quenelle nature sauce fromagère	 Sauté de dinde aux champignons / Crepes aux champignons	Paupiette de veau sauce moutarde/ Tarte tomates chèvre basilic	 Poisson à la tomate/Boules de pois chiche à la tomate
Accompagnement	<i>Carottes*</i> et <i>Pommes de terre</i>	<i>Semoule*</i> au beurre	<i>Duo brocolis chou fleur*</i>	Gratin de coquillettes	Haricots verts persillés
Accompagnement	 				
Produits Laitiers	Saint moret	Saint Paulin	Petits suisses	<i>Yaourt bio nature</i>	Mimolette
Dessert	<i>Pomme* bio</i>	<i>Yaourt brassé aux fruits mixés bio*</i>	Cake maison marbré	Compote Pommes abricots	<i>Kiwi bio*</i>
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		Produit français		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit contenant au moins un produit bio		Pêche durable		Produit local
		La Région à du Gout		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable		Préparé par nos soins

Semaine 27 du :Lundi 3 Juillet au Vendredi 7 Juillet 2023

	Lundi 3 Juillet 2023	Mardi 4 Juillet 2023	Mercredi 5 Juillet 2023	Jeudi 6 Juillet 2023	Vendredi 7 Juillet 2023
Hors d'œuvre	Feuilleté fromage	Salade de Chou blanc* comtoise (comté ,noix & vinaigrette)	Salade de haricots verts* & vinaigrette	Radis & beurre	 Buns crudités & fromage Chips  Yaourt à boire / Biscuit Fruit de saison
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	Filet de poulet sauce barbecue	Œuf dur à la	Longe de porc rotie au jus	Filet de lieu sauce curry	
<i>Gestion sans porc/viande</i>	 Filet de poulet sauce barbecue /Galette de lentilles vertes		 Dinde rotie au jus /Feuilleté au fromage	 Filet de lieu sauce curry /Tarte aux poireaux	
Accompagnement	Ratatouille *	Florentine (épinards)	Pommes de terre*persillées	Ebly* au bouillon de légumes	
Accompagnement					
Produits Laitiers	Buchette aux laits mélangés	Vache qui rit bio*	Yaourt aromatisé	Comté "Enil de Poligny"	
Dessert	Crème dessert bio*	Clafoutis maison	Melon	Nectarine *	
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	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				
				
	La Région à du Gout	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	Produit fermier ou produit de la ferme	Produit local	Commerces équitables	Préparé par nos soins