



Semaine 28 : du lundi 8 au vendredi 12 juillet 2024

	Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
18/36 MOIS	Taboulé	Tomates basilic 	Macédoine	Betteraves vinaigrette 	Concombre & sauce au fromage blanc 
Plat principal 18/36 MOIS	Omelette aux herbes	Rôti de porc/dinde au thym 	Spaghettis	Blanquette de poisson	Poulet basquaise 
Plat principal -18 mois	<i>Veau mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>	<i>Poulet mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Ratatouille fraîche 	Haricots plats à l'ail	à la bolognaise	Riz jaune	jardinière
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & patates douces	Purée de pomme de terre & carottes	Purée de semoule fine & potiron	Purée de pommes de terre & haricots
Produits laitiers 18/36 MOIS	Saint-Paulin	Yaourt nature	Fromage râpé	Yaourt aromatisé	Fromage fondu
Dessert 18/36 MOIS	Melon 	Compote	Poire 	Nectarine 	Tarte
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté

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 alternatifs
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région a du Goût	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins



Semaine 29 : du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2024

	Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
18/36 MOIS	Salade de pommes de terre 	Céleri rémoulade 	Betteraves 	Salade verte 	Melon
Plat principal 18/36 MOIS	Paupiettes de veau, sauce Duxelles de champignons	Poisson à la sauce Maraîchère 	Escalope de dinde au jus 	Lasagnes aux	Merguez bœuf/Mouton
Plat principal -18 mois	<i>Veau mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Agneau mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Haricots verts persillés	Ebly	Carottes 	légumes	Semoule à la tomate
Purée -18 MOIS	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & petits pois
Produits laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Bûchette aux laits mélangés	Comté 	Fromage blanc	Saint-Nectaire
Dessert 18/36 MOIS	Pastèque 	Pêche au sirop	Gâteau roulé à la confiture 	Compote de pommes	Mousse au chocolat
Laitage/Compote -18 MOIS	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Fromage frais nature Compote sans sucre ajouté	Battus nature Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté

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 alternatifs
		Poisson frais		Produit contenant au moins un produit bio		Pêche durable		Produit local
		La Région a du Goût		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable		Préparé par nos soins



Semaine 30 : du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2024

	Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
18/36 MOIS	Concombre à l'aneth 	Tomate & mozzarella 	Taboulé aux raisins	Salade de chou & comté 	Salade de pâtes
Plat principal 18/36 MOIS	Filet de poisson au pesto	Quenelles nature, sauce tomate	Hauts de cuisse de poulet rôti marinés aux épices 	Poisson meunière citron	Bœuf, sauce à la moutarde
Plat principal -18 mois	<i>Poisson mixé</i>	<i>Dinde mixée</i>	<i>Poulet mixé</i>	<i>Saumon mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>
Accompagnement 18/36 MOIS	Riz pilaf	Courgettes sautées	Haricots plats au beurre	Petits pois	Chou-fleur au beurre
Purée -18 MOIS	Purée de riz & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & épinards
Produits laitiers 18/36 MOIS	Bleu	Fromage blanc	Edam	Fromage frais ail & fines herbes	Yaourt nature
Dessert 18/36 MOIS	Abricots 	Cake à l'ananas maison 	Banane 	Chocolat liégeois	Melon
Laitage/Compote -18 MOIS	Petits Suisses Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc Compote sans sucre ajouté	Velouté nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature Compote sans sucre ajouté

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 alternatifs
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins