









## 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
Hors d'œuvre	Taboulé	Tomates basilic 	Macédoine & mayonnaise	Betteraves vinaigrette 	Concombres & sauce au fromage blanc 
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Omelette aux herbes	Rôti de porc au thym 	Spaghettis	Blanquette de poisson	Poulet basquaise 
Gestion sans porc/viande	Omelette aux herbes	Galette de boulghour	à l'égréné de pois chiches	Blanquette de poisson / Crêpe aux champignons	Poulet basquaise / Samoussa de légumes
Accompagnement	Ratatouille fraîche 	Tortis	à la bolognaise	Riz jaune	Haricots plats à l'ail
Accompagnement					
Produits laitiers	Saint-Paulin	Yaourt nature	Fromage rapé	Yaourt aromatisé	Fromage fondu
Dessert	Melon 	Compote	Poire 	Nectarine 	Tarte
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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de <b>pommes de terre</b> 	<b>Céleri</b> , sauce cocktail 	<b>Betteraves &amp; maïs</b> 	Salade verte & vinaigrette 	<b>Melon</b> 
<b>Gestion sans porc/viande</b>					
<b>Plat principal</b>	Paupiette de veau, sauce Duxelles de champignons <i>Paupiette de veau, sauce Duxelles de champignons/Pané</i>	Poisson à la sauce maraîchère  <i>Poisson à la sauce maraîchère / Galette de lentilles</i>	Escalope de dinde au jus  <i>Escalope de dinde au jus / Tarte au fromage</i>	Lasagnes aux légumes	Merguez bœuf / mouton <i>Merguez / Égréné de pois chiches</i>
<b>Gestion sans porc/viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts persillés 	<b>Ebly</b>	<b>Carottes*</b> 	légumes 	Semoule à la tomate
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt nature</b>	Bûchette aux laits mélangés	Comté 	<b>Fromage blanc</b>	Saint nectaire
<b>Dessert</b>	Pastèque 	Pêche au sirop	Gâteau roulé à la confiture 	<b>Compote de pommes</b>	Mousse au chocolat
<b>Pain</b>					




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	<b>Produit français</b>	<b>Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...</b>	<b>Produits frais</b>	<b>Menus alternatifs</b>
	<b>Poisson frais</b>	<b>Produit contenant au moins un produit bio</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Produit local</b>
	<b>La Région a du Goût</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Commerce équitable</b>	<b>Préparé par nos soins</b>



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Tomate & mozzarella 	Concombre à l'aneth 	Taboulé aux raisins	Salade de chou & comté 	Salade de pâtes
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<b>Plat principal</b>	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
<i>Gestion sans porc/viande</i>	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
<b>Accompagnement</b>	Riz pilaf	Courgettes sautées	Haricots beurre & plats	Petits pois	Chou-fleur au beurre
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Bleu	Fromage blanc	Edam	Portion ail & fines herbes	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Abricots	Cake à l'ananas maison	Banane	Chocolat liégeois	Melon
<b>Pain</b>					

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