





Semaine 36 : Lundi 2 au Vendredi 6 Septembre 2024

	<u>Lundi 2 septembre 2024</u>	<u>Mardi 3 septembre 2024</u>	<u>Mercredi 4 septembre 2024</u>	<u>Jeudi 5 septembre 2024</u>	<u>Vendredi 6 septembre 2024</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Macédoine en vinaigrette 	Carottes bio râpées au citron 	Courgettes râpées & vinaigrette safranée 	Concombre bio sauce au yaourt 	Salade de pommes de terre bio & haricots rouges 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Filet de volaille au jus	 Bolognaise au bœuf	 Tajine de poulet	Curry de pois chiches aux légumes	Filet de poisson escabèche 
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Filet de volaille mixé	Bœuf mixé	Poulet mixé	Veau mixé	Poisson mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Gratin de pommes de terre 	Spaghetti	Poêlée de légumes	Boulgour bio façon pilaf	Ratatouille bio 
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & potiron 	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Fromage blanc battu	Edam bio	Saint nectaire	Fromage portion	Tomme
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Fruits bio 	Liégeois	Cake à l'orange 	Melon 	Banane 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Faiselle /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu 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 37 : Lundi 9 au Vendredi 13 Septembre 2024

	<u>Lundi 9 Septembre 2024</u>	<u>Mardi 10 Septembre 2024</u>	<u>Mercredi 11 Septembre 2024</u>	<u>Jeudi 12 Septembre 2024</u>	<u>Vendredi 13 Septembre 2024</u>
<u>18/36 MOIS</u>	<i>Céleri bio</i> sauce moutarde à l'ancienne 	Salade de cocos citron & cumin 	<i>Salade verte bio</i>	<i>Salade de haricots verts bio</i> 	<i>Tomates bio</i> & vinaigrette
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Haut de cuisse de Poulet rôti	Œufs à la sauce crème et tomate	Sauté de Porc label rouge & Sauce barbecue	Boule de Bœuf aux épices	Gratin de poisson et de fruits de mer à la bisque
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	<i>Poulet mixé</i>	<i>Agneau mixé</i>	<i>Porc/dinde mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Poisson mixé</i>
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	<i>Chou fleur bio</i> persillé	<i>Courgettes bio</i> aux poivrons	Purée de pommes de terre	<i>Semoule bio</i>	<i>Riz bio*</i> pilaf
<u>Purée - 18 MOIS</u>	<i>Purée de pommes de terre</i> & petits pois	<i>Purée de pommes de terre</i> & courgettes	<i>Purée de pommes de terre</i> & potiron	<i>Purée de pommes de terre</i> & carottes	<i>Purée de riz</i> & tomates
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Comté 'Enil de Poligny'	Petits Suisses nature	<i>Tomme bio</i>	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Gâteau de semoule	<i>Fruit</i>	Prune	Salade de fruits frais	Eclair
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature /Compote sans sucre ajouté	Brassé nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /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	Produits français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menu 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 38 : Lundi 16 au Vendredi 20 Septembre 2024

	Lundi 16 Septembre 2024	Mardi 17 Septembre 2024	Mercredi 18 Septembre 2024	Jeudi 19 Septembre 2024	Vendredi 20 Septembre 2024
<u>18/36 MOIS</u>	Chou rouge bio râpé vinaigrette	Courgettes râpées & mimolette	Pastèque	Salade de riz bio niçoise	Tomates bio mozzarella & basilic
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Saucisse	Veau sauce carottes	Filet de volaille à la crème	Filet de poisson à l'aneth	Lasagnes aux légumes
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Jambon porc/ dinde mixé	Veau mixé	Volaille mixé	Poisson mixé	Boeuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Lentilles bio	Petits pois au jus	Pates bio	Courgettes bio à la tomate	MENU VERT
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & lentilles	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pomme de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & carottes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio	Emmental	Yaourt nature	Buchette aux laits mélangés
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Fruit frais	Gâteau au chocolat	Compote bio	Ananas bio frais	Flan caramel bio
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt bio nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Peits suisses nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /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	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	Produits frais	Menu 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 39 : Lundi 23 au Vendredi 27 Septembre 2024

	Lundi 23 Septembre 2024	Mardi 24 Septembre 2024	Mercredi 25 Septembre 2024	Jeudi 26 Septembre 2024	Vendredi 27 Septembre 2024
<u>18/36 MOIS</u>	Dernier Melon (selon disponibilité)	Concombre bio sauce à l'aneth	Velouté froid de courgettes bio à la menthe	Tarte aux fromages	Salade coleslaw bio
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Sauté de dinde sauce au bleu	Poisson meunière	Rougail saucisse	Nuggets de blé	Bœuf à la moutarde
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Dinde mixée	Cabillaud mixé	Poulet mixé	Colin mixé	Boeuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Haricots verts bio & pommes de terre	Boullgour bio aux petits légumes	Riz bio façon créole	Gratin chou-fleur au comté	Epinards
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pommes de terre & épinards
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Brie pasteurisé	Tomme lait pasteurisé	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage portion bio
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Raisin BIO	Pomme cuite cannelle	Gâteau ananas	Fruit bio	Beignet
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Battus nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio/Compote sans sucre ajouté	Faisselle /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	Produits français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menu 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 40 : Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

	<u>Lundi 30 Septembre 2024</u>	<u>Mardi 1 octobre 2024</u>	<u>Mercredi 2 octobre 2024</u>	<u>Jeudi 3 octobre 2024</u>	<u>Vendredi 4 octobre 2024</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Salade de carottes bio à la coriandre 	Salade de tomates bio 	Salade verte bio et endives 	Betteraves bio sauce vinaigrette 	Salade de cœur de blé bio vinaigrette au curry
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	 Sauce Bolognaise	Parmentier aux légumes bio 	 Escalope de dinde au jus	 Poisson à la tomate	 Dinde aux fruits secs (raisins & abricots)
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Boeuf mixé	Veau mixé	Dinde mixée	Poisson mixé	Poulet mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Coquillettes* au beurre		Carottes bio persillées 	Potiron et Pomme de terre à la sauce normand	Purée de courgettes bio 
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pommes de terre & blancs de poireaux 	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & butternut	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Fromage râpé	Comté 'Enil de Poligny'	Coulommiers	Yaourt bio nature*	 Yaourt aromatisé
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Poire 	Compote	Riz au lait	Fruit 	Tarte
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio/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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits frais	 Menu 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 41 : Lundi 7 au Vendredi 11 Octobre 2024

	<u>Lundi 7 Octobre 2024</u>	<u>Mardi 8 Octobre 2024</u>	<u>Mercredi 9 Octobre 2024</u>	<u>Jeudi 10 Octobre 2024</u>	<u>Vendredi 11 Octobre 2024</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Céleri bio au fromage blanc 	Salade Chou bio 	Concombre bio sauce bulgare 	Salade verte 	Pizza au fromage
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Longe de porc rôtie au thym	Omelette sauce tomate	Paleron de bœuf au jus réduit	Pates bio à la	Poitrine de veau farcie sauce champignons de Paris
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Porc/ dinde mixé	Colin mixé	Bœuf mixé	Poulet mixé	Veau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Purée de Pommes de terre	Poêlée de légumes 	Semoule bio	carbonara	Trio de légumes 
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de potiron & semoule fine	Purée de pommes de terre & blettes	Purée de pommes de terre & haricots verts
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Gouda	Camembert bio	Yaourt aromatisé	Fromage râpé bio	Crème dessert bio &
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pomme* 	Ananas frais 	Salade de fruits frais 	Compote	Biscuit
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Petit suisse nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Faisselle/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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu 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 42 du :Lundi 14 au Vendredi 18 Octobre 2024

	<u>Lundi 14 Octobre 2024</u>	<u>Mardi 15 Octobre 2024</u>	<u>Mercredi 16 Octobre 2024</u>	<u>Jeudi 17 Octobre 2024</u>	<u>Vendredi 18 Octobre 2024</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Feuilleté fromage	Carottes râpées vinaigrette au vinaigre balsamique	Salade de choux bio et comté	Salade de riz bio & ananas	Céleri bio*et betteraves bio sauce salade rosé
	Menu bourguignon	Menu tout bio	Menu fromages	Menu des îles	Octobre Rose
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Œuf à la sauce meurette & champignons	Boules de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	Tartiflette aux crozets	Poulet curry & tomate	Quenelles de brochet sauce rose
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Colin mixé	Bœuf mixé	Dinde mixé	Poulet mixé	Saumon mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Haricots verts persillés	Petits pois	Savoyarde	Purée de patates douce	Gratin de chou-fleur à la tomate
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & Carottes	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pommes de terre & patates douce	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Petits suisses	Carre frais bio	Bleu d'auvergne	Velouté nature	Fromage blanc bio &
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Poire au sirop cassis	Compote bio*	Raisin	Cake noix de coco	Coulis de framboise
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Petits suisse nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Battus nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc bio /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	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	Produits frais	Menu 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