



## Semaine 2 du :Lundi 6 au Vendredi 10 Janvier 2025

	<u>Lundi 6 Janvier 2025</u>	<u>Mardi 7 Janvier 2025</u>	<u>Mercredi 8 Janvier 2025</u>	<u>Jeudi 9 Janvier 2025</u>	<u>Vendredi 10 Janvier 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote	Betteraves rouge & vinaigrette	Terrine de légumes	Salade verte & vinaigrette	Salade coleslaw
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de Poulet à la sauce Moutarde	Cube de poisson sauce aux fruits de mer	Boule de veau à la provençale	Nuggets de blé & ketchup	Paleron de bœuf au jus
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Sauté de Poulet à la sauce Moutarde / Galette de blé	Cube de poisson sauce aux fruits de mer / Sauce aux légumes	Boule de veau à la provençale / Tarte légumes		Paleron de bœuf au jus / Crêpes au fromages
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & carottes	Riz au safran	Pates au beurre	Pommes de terre & haricots verts	Boulgour bio
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature sucré	Buche aux laits mélangés	Camembert bio	Fromage frais aromatisé bio	Tomme Grise
<u>Dessert</u>	Orange Bio	Compote Bio	Kiwi Bio	Galette des rois	Poire
<u>Pain</u>					

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	



## Semaine 3 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier 2025

	<u>Lundi 13 Janvier 2025</u>	<u>Mardi 14 Janvier 2025</u>	<u>Mercredi 15 Janvier 2025</u>	<u>Jeudi 16 Janvier 2025</u>	<u>Vendredi 17 Janvier 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise 	Céleri Bio sauce fromage blanc ciboulette 	Velouté de Carottes	Salade chou blanc & mimolette	Taboulé (semoule bio) aux raisins
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de pommes de terre & légumes d'antan	Paupiette de veau & sauce champignons	Colin à la sauce tomate 	Boeuf sauce barbecue	Filet de Poisson meunière 
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Paupiette de veau & sauce champignons / Omelette	Colin à la sauce tomate / Quenelles nature	Boeuf sauce barbecue / boules de pois chiche	Filet de Poisson meunière / Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>		Flageolets persillés	Tagliatelles au beurre	Pommes rissolées	Epinards à la crème
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Coulommiers	 Comté AOP	Fromage blanc bio nature sucré	Yaourt nature sucré	Savaron
<u>Dessert</u>	Clémentines Bio 	Flan caramel	Pomme Bio 	Cake aux fruits confits	Banane bio 
<u>Pain</u>					

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	



## Semaine 4 du :Lundi 20 au Vendredi 24 Janvier 2025

	<u>Lundi 20 Janvier 2025</u>	<u>Mardi 21 Janvier 2025</u>	<u>Mercredi 22 Janvier 2025</u>	<u>Jeudi 23 Janvier 2025</u>	<u>Vendredi 24 Janvier 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Duo de Carottes * & Panais râpés & vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade verte et endives 	Salade de tortis exotique (crevettes ,ananas ,gingembre) 	Velouté champignons & marrons 
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de Porc rôtie & sauce diable 	Sauté de poulet aux olives 	Jambon grill	Dos de colin sauce aux agrumes  Dos de colin /Œufs béchamel	Quenelles nature sauce provençale
<u>Gestion sans porc/viande</u>	longe de Porc rôtie & sauce diable / Crousty fromage	Sauté de poulet aux olives / Boules de pois chiche	Jambon grill /Galette blé		
<u>Accompagnement</u>	Lentilles au jus	Poêlée du marché	Purée de pommes de terre	Duo de pommes de terre & courgette au lait de coco 	Cœur de blé aux petits légumes
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage portion	Battus natures sucré	Crème dessert bio &	Yaourt bio vanille	Polinois 'Enil '
<u>Dessert</u>	Compote Bio	Poire bio 	Palet Breton	Tarte citron 	Orange Bio 
<u>Pain</u>					

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	



*Semaine 5 du :Lundi 27 au Vendredi 31 Janvier 2025*

	<u>Lundi 27 Janvier 2025</u>	<u>Mardi 28 Janvier 2025</u>	<u>Mercredi 29 Janvier 2025</u>	<u>Jeudi 30 Janvier 2025</u>	<u>Vendredi 31 Janvier 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco vinaigrette au cumin	Duo Betteraves & Pommes de terre bio vinaigrette 	Nems au poulet Samoussa légumes	Pizza fromage 	Salade verte 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet & sauce fromage	Galette de boulgour pois chiches emmental	Emincé de Porc sauce aigre douce	Saumon & sauce oseille	Lasagnes au bœuf
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Filet de poulet & sauce fromage /Nuggets de blé		Égrené sauce aigre douce	Saumon oseille / *Galette de lentilles	Lasagnes aux boeuf/lasagne aux légumes
<u>Accompagnement</u>	Polenta	Carottes & navets à la coriandre	Riz cantonnais	Gratin de Chou fleur* (chou fleur bio)	
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt bio au sucre de canne	Comté	Bavaoise saveur Litchis	Tomme blanche bio	Saint Moret
<u>Dessert</u>	Kiwi Bio 	Pomme bio 		Mandarine 	Crêpes & pate à tartiner 
<u>Pain</u>					

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

<b>LOGOS</b>	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	

	<u>Lundi 3 Février 2025</u>	<u>Mardi 4 Février 2025</u>	<u>Mercredi 5 Février 2025</u>	<u>Jeudi 6 Février 2025</u>	<u>Vendredi 7 Février 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes râpées & vinaigrette	Cèleri aux pommes	Betteraves* rémoulade	Tarte aux fromages	Salade verte & mache
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Ravioli ricotta épinards	Haut de cuisse de Poulet 	Spaghetti à la	Meunière de poisson & sauce tartare	Bœuf sauté aux épices
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Haut de cuisse de Poulet / <i>Quenelle nature</i>	Bolognaise / <i>Bolognaise aux légumes</i>	Meunière de poisson à sauce tartare / <i>Galette de blé</i>	Bœuf sauté aux épices / <i>Nuggets de blé</i>
<u>Accompagnement</u>	à la crème	Duo Breton 	Bolognaise	Haricots verts bio persillés	Pommes de terre parisienne
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Montboissie	Pénitent "Enil de Poligny" 	Yaourt bio nature	Brie
<u>Dessert</u>	Fruits au sirop	Beignet	Semoule au caramel	Banane 	Compote
<u>Pain</u>					

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	

	<u>Lundi 10 Février 2025</u>	<u>Mardi 11 Février 2025</u>	<u>Mercredi 12 Février 2025</u>	<u>Jeudi 13 Février 2025</u>	<u>Vendredi 14 Février 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes & sauce mayonnaise	Salade de <b>Haricots verts*</b>	Timbale au comté	Duo de <b>choux*</b> râpés & vinaigrette 	<b>Croisillon aux champignons</b>
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Chili con carne	Beignet de poisson ketchup	Longe de porc au miel	Cappelletti fromage	<b>Filet de poulet sauce à l'orange</b>
<u>Gestion sans porc/viande</u>	Chili con carne / Chili sin carne	Beignet de poisson / Beignet de blé	Longe de porc au miel / Boule de pois chiche		Filet de poulet / Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz pilaf	Poêlée du marché	Petits pois & carottes	sauce tomate et crème	<b>Duo de pommes terre &amp; fruit</b>
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Emmental râpé	Petits suisses	Fromage blanc nature		<b>Buchette mélange</b>
<u>Dessert</u>	<b>Pomme Bio</b> 	Cake au cacao	Coulis fruits rouges/biscuit	Liégeois chocolat	<b>Carré framboise</b> 
<u>Pain</u>					

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	

	<u>Lundi 17 Février 2025</u>	<u>Mardi 18 Février 2025</u>	<u>Mercredi 19 Février 2025</u>	<u>Jeudi 20 Février 2025</u>	<u>Vendredi 21 Février 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette au vinaigre de framboise 	Carottes râpées & raisins secs 	Salade de riz & poivrons	Chou fleur vinaigrette	Taboulé
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de bœuf aux petits oignons sauté de bœuf aux petits oignons / galette pois chiche	Nuggets de blé	Longe de porc au miel & thym 	Veau sauce tandoori Veau à la sauce tandoori / Boules de pois chiche	Rondo de poisson à la tomate Rondo de poisson / Quenelle nature
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Accompagnement</u>	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Gratin de blettes	Pates au beurre	Haricots verts bio persillés
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Brie	Vache Qui rit bio	Yaourt bio nature	Saint Paulin	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	Poire bio 	Beignet chocolat	Compote pomme poire	Orange 	Flan caramel
<u>Pain</u>					

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	