

Semaine 11 du :Lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

	<u>Lundi 10 mars 2025</u>	<u>Mardi 11 mars 2025</u>	<u>Mercredi 12 mars 2025</u>	<u>Jeudi 13 mars 2025</u>	<u>Vendredi 14 mars 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri* & sauce fromage blanc	Salade verte & vinaigrette	Haricots verts bio vinaigrette (Œuf dur, thon, échalotes)	Macédoine & mayonnaise	Salade de petit épeautre bio*
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Boules de bœuf sauce paprika	Pâtes à la sauce tomate et égrené végétal	Sauté de veau aux olives	Filet de poisson meunière	Filet de poulet sauce curry
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Boules de bœuf sauce paprika/ quenelles nature		Sauté de veau aux olives / Omelette sauce olives	Filet de poisson meunière / Crousty fromage	Filet de poulet sauce curry / Galette de blé à l'emmental
<u>Accompagnement</u>	Semoule bio*		Cœur de blé bio	Epinards béchamel	Poêlée Bretonne
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Buchette aux laits mélangés	Emmental râpé	Comté 'Enil de Poligny'	Yaourt bio nature	Vache qui rit bio
<u>Dessert</u>	Compote bio*	Liégeois	Salade de fruits frais bio	Cake au yaourt	Orange*
<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 mars 2025</u>	<u>Mardi 18 mars 2025</u>	<u>Mercredi 19 mars 2025</u>	<u>Jeudi 'Menu printemps'</u>	<u>Vendredi 21 mars 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pate en croute & cornichons	Salade vendéenne(râpé de chou blanc bio ,surimi,dés de fromages)	Salade de pates bio	Radis & beurre	Betteraves rouges bio vinaigrette
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Taboulé				
<u>Plat Principal</u>	Duo de colin & saumon sauce agrumes	Longe de porc jus au miel	Nuggets de blé & ketchup	Boeuf 'printanier'	Chili sin carné
<i>Gestion sans porc /viande</i>	Duo de colin & saumon sauce agrumes/ Œufs sauce béchamel		Nuggets de blé & ketchup	Boeuf printanier/ Crousty fromage	
<u>Accompagnement</u>	Petits pois bio*	Gratin de pommes de terre	Purée de courge*	Jeunes carottes	Riz bio façon pilaf
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Brie	Fromage frais battu*	Cantal AOP	Babybel bio	Camembert bio*
<u>Dessert</u>	Kiwi bio*	Fruit au sirop	Poire bio*	Crumble aux pommes	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	

	Lundi 24 mars 2025	Mardi 25 mars 2025	Mercredi 26 mars 2025	Jeudi 'Menu Montagne'	Vendredi 28 mars 2025
<u>Hors d'œuvre</u>	Pomelos & sucre 	Pizza au fromage	Cèleri bio fromage blanc & fines herbes 	Salade verte bio* & vinaigrette 	Salade de pois chiche bio* 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet au curry	Dos de colin sauce aurore	 Sauce Bolognaise	Morbiflette Jurassienne (Pommes de terre bio) 	Crousty végétal
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Sauté de poulet au curry/ Tarte poireaux	Dos de colin sauce aurore/ Galette boulgour	Sauce Bolognaise/ Sauce égrené pois chiche	Morbiflette Jurassienne nature	
<u>Accompagnement</u>	Blé bio aux petits légumes	Chou fleur au beurre	Spaghetti		Haricots verts bio persillés
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Tome bio	Yaourt 'Enil de Poligny'	Fromage râpé	Biscuit moelleux aux myrtilles	Saint nectaire AOP
<u>Dessert</u>	Pomme au four	Pomme bio* 	Crème dessert		Salade de fruits frais
<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
				
				
				

	Lundi 31 mars 2025	Mardi 1 avril 2025	Mercredi 2 avril 2025	Jeudi 3 avril 2025	Vendredi 4 avril 2025
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre au thon <i>Salade de pommes de terre nature</i>	Râpe de chou rouge bio & betteraves vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette au basilic	Macédoine de légumes & mayonnaise	Radis & beurre
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de veau sauce miel & orange <i>Sauté de veau sauce au miel & orange/ Gnocchi de semoule blé dur</i>	Quenelles natures sauce champignons	Jambon au jus	Lasagnes bolognaise	Cube de poisson aux trois céréales sauce tartare
<i>Gestion sans porc/viande</i>				<i>Lasagnes bolognaise/ Lasagnes végétarienne</i>	<i>Cube de poisson aux trois céréales sauce tartare/ Nuggets de blé</i>
<u>Accompagnement</u>	Purée de petits pois & pommes de terre	Riz bio pilaf	Poêlée du marché		Duo de carottes (oranges & jaunes)
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature bio	Coulommiers	Crème anglaise &	Comté 'Enil de Poligny'	Cantal
<u>Dessert</u>	Ananas frais	Kiwi bio	Gâteau marbré	Poire bio*	Eclair chocolat
<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 7 avril 2025</u>	<u>Mardi 8 avril 2025</u>	<u>Mercredi 'Menu Bourgogne'</u>	<u>Jeudi 10 avril 2025</u>	<u>Vendredi 11 avril 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles* en salade (échalotes, persil)	Céleri bio sauce rémoulade	Salade de chou fleur & œuf dur vinaigrette persillée	Tomates & vinaigrette à l'échalotte	Potage de légumes
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Galette végétal	Saucisse fumée au jus	Sauté de poulet à la moutarde de Dijon	Filet de lieu frais sauce fruits de mer	Gardiane de bœuf
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
		Samoussa aux légumes	Sauté de poulet à la moutarde / Boulette pois chiches	Filet de lieu frais sauce fruits de mer/ Feuilleté fromage	Emincé de bœuf sauce à la moutarde / Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>	Gratin de chou fleur	Coquillettes bio*	Pommes de terre sautées	Duo haricots beurre & verts	Cœur de blé bio
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature bio	Fromage portion	Battus nature	Tomme blanche	Polinois 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert</u>	Pomme bio	Fraises	Poire au sirop cassis	Beignet	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	

	<u>Lundi 14 avril 2025</u>	<u>Mardi 15 avril 2025</u>	<u>Mercredi 16 avril 2025</u>	<u>Jeudi 17 avril 2025</u>	<u>Vendredi 'Menu de Pâques'</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pâtes bio	Salade verte ,croutons & dés de fromages 	Concombre et maïs	Salade coleslaw (chou blanc & carottes bio) 	Mousseline de betteraves au basilic 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de colin meunière & citron	Gnocchis à la sauce boursin	Steak haché au jus	Nuggets de poulet & ketchup	Saumon sauce à l'armoricaine
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Filet de meunière & citron / Galette de lentilles		Steak haché au jus /Nuggets de blé	Sauté de poulet à la crème / Omelette à la crème	Saumon sauce à l'armoricaine/ Œuf à la tomate
<u>Accompagnement</u>	Jeunes Carottes* au jus		Pommes Parisienne roties à l'ail & huile d'olives	Courgettes façon ratatouille	Riz bio jaune façon pilaf
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	Petits nova nature	Pénitent "Enil Poligny"	Velouté fruit	Kiri
<u>Dessert</u>	Poire bio* 	Compote bio	Ananas au sirop	Tarte au flan	Dessert chocolat
<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	