









## 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>18/36 MOIS</u>	<i>Céleri* &amp; sauce fromage blanc</i> 	<i>Salade verte &amp; vinaigrette</i> 	<i>Haricots verts bio vinaigrette (Euf dur, thon, echalotes)</i>	<i>Macédoine &amp; vinaigrette</i> 	<i>Salade de petit épeautre bio*</i> 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	<i>Boules de bœuf sauce paprika</i>	<i>Pates à la sauce tomate et égrené végétal</i>	 <i>Sauté de veau aux olives</i>	<i>Filet de poisson meunière</i> 	<i>Filet de poulet sauce curry</i>
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Boeuf mixé	Colin mixé	Veau mixé	Saumon mixé	Poulet mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	<i>Semoule bio*</i>		<i>Cœur de blé bio</i>	<i>Epinards béchamel</i>	<i>Poêlée Bretonne</i>
<u>Purée - 18 MOIS</u>	<i>Purée de pommes de terre &amp; carottes</i>	<i>Purée de pommes de terre &amp; courgettes</i>	<i>Purée de pommes de terre &amp; potiron</i>	<i>Purée de pommes de terre &amp; épinards</i>	<i>Purée de pommes de terre &amp; tomates</i>
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	<i>Buchette aux laits mélangés</i>	<i>Emmental rapé</i>	<i>Comté 'Enil de Poligny'</i>	<i>Yaourt bio nature</i>	<i>Vache qui rit bio</i>
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	<i>Compote bio*</i>	<i>Liegeois</i>	<i>Salade de fruits frais bio</i> 	<i>pomme</i>	<i>Orange*</i> 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Faisselle /Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature /Compote sans sucre ajouté	Petits suisses 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 alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

## Semaine 12 du :Lundi 17 au Vendredi 21 mars 2025

	<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>18/36 MOIS</u>	<b>Taboulé</b>	Salade vendéenne( râpé de chou blanc bio ,surimi,dés de fromages)	Salade de pates bio	Radis & beurre	Betteraves rouges bio vinaigrette
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Duo de colin & saumon sauce agrumes	Longe de porc jus au miel	Nuggets de blé	Boeuf 'printanier'	Chili sin carné
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Colin mixé	Dinde mixée	Veau mixé	Boeuf mixé	Saumon mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Petits pois bio*	Gratin de pommes de terre	Purée de courges*	Jeunes carottes	Riz bio façon pilaf
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & courges	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de riz & épinards
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Brie	Fromage frais battu*	Cantal AOP	Babybel bio	Camembert bio*
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Kiwi bio*	Compote	Poire bio*	Crumble aux pommes	Banane bio*
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Velouté nature/compote sans sucre ajouté	Petit suisse nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc bio/Compote sans sucre ajouté	Faisselle /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature 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	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				

## Semaine 13 du :Lundi 24 au Vendredi 28 mars 2025

	<u>Lundi 24 mars 2025</u>	<u>Mardi 25 mars 2025</u>	<u>Mercredi 26 mars 2025</u>	<u>Jeudi 'Menu Montagne'</u>	<u>Vendredi 28 mars 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Pomelos 	Salade pommes de terre & vinaigrette	Cèleri bio fromage blanc & fines herbes 	Salade verte bio* & vinaigrette 	Salade de pois chiche bio* 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	 Sauté de poulet au curry	Dos de colin sauce aurore	 Sauce Bolognaise	 Morbiflette Jurassienne (Pommes de terre bio)	Crousti végétal
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Poulet mixé	Colin mixé	Boeuf mixé	Dinde mixée 	Veau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Blé bio aux petits légumes	Chou fleur au beurre	Spaghetti		Haricots verts bio persillés
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & blettes	Purée de pomme de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots verts
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Tome bio	Yaourt 'Enil de Poligny'	Fromage râpé	Petit suisse nature	Saint nectaire AOP
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pomme au four	Pomme bio* 	Compote	Gâteau aux myrtilles	 Salade de fruits frais
<u>Litage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Battu nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Petit suisse 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 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 31 mars 2025</u>	<u>Mardi 1 avril 2025</u>	<u>Mercredi 2 avril 2025</u>	<u>Jeudi 3 avril 2025</u>	<u>Vendredi 4 avril 2025</u>
<u>18/36 MOIS</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 & vinaigrette	Radis & beurre  
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Sauté de veau sauce miel & orange	Quenelles natures sauce champignons	 Jambon au jus	Lasagnes bolognaise	Cube de poisson aux trois céréales sauce tartare
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Veau mixé	Cabillaud mixé	Porc/dinde mixé	Boeuf mixé	Colin mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Purée de petits pois & pommes de terre	Riz bio pilaf	Poêlée du marché		Duo de carottes (oranges & jaunes)
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de petits pois & pommes de terre	Purée de pommes de terre & patates douces	Purée de pommes de terre & blanc de poireaux	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Yaourt nature bio	Coulommiers	Crème anglaise &	Comté 'Enil de Poligny' 	Cantal 
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Ananas frais 	Kiwi bio 	Gâteau marbré	Poire bio* 	compote de pomme
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt bio nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Petit suisse nature /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	 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 du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

## Semaine 15 du :Lundi 7 au Vendredi 11 avril 2025

	<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>18/36 MOIS</u>	Lentilles* en salade (échalotes, persil) 	Céleri bio sauce fromage blanc 	Salade de chou fleur & œuf dur vinaigrette persillée 	Tomates & vinaigrette à l'échalotte 	Potage de légumes 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Galette végétal	Saucisse fumée au jus 	Sauté de poulet à la moutarde de Dijon	Filet de lieu frais sauce citron	Gardiane de bœuf
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Veau mixé	Dinde mixé	Poulet mixé	Poisson mixé	Bœuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Gratin de chou fleur	Coquillettes bio*	Pommes de terre sautées	Duo haricots beurre & verts	Cœur de blé bio
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pâtes & potiron	Purée de pommes de terre & haricots beurre	Purée de pommes de terre & carottes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Yaourt nature bio	Fromage portion	Battus nature 	Tomme blanche	Polinois 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pomme bio	Fraises	Poire au sirop cassis	Beignet 	Banane bio
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaour bio nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Battus 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 alternatif
				
				

	<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>18/36 MOIS</u>	Salade de pâtes bio	Salade verte ,croustons & dés de fromages 	Concombre et fromage blanc	Salade coleslaw (chou blanc & carottes bio) 	Mousseline de betteraves au basilic  
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Filet de colin meunière & citron	Gnocchis à la sauce boursin	Steak haché au jus	Nuggets de poulet	Saumon sauce à l'armoricaine
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Colin mixé	Veau mixé	Boeuf mixé	Poulet mixé	Saumon mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Jeunes Carottes* au jus		Pommes Parisienne roties à l'ail & huile d'olives	Courgettes façon ratatouille	Riz bio jaune façon pilaf
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & tomates
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Camembert	Petit nova nature	Pénitent "Enil Poligny"	Velouté nature	Kiri
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Poire bio* 	Compote bio	Ananas frais	banane	Dessert chocolat
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Faisselle /Compote sans sucre ajouté	Petits suisses /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Velouté 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 alternatif
				
				