

Semaine 19 du :Lundi 5 au vendredi 9 mai 2025

| | <u>Lundi 5 mai 2025</u> | <u>Mardi 6 mai 2025</u> | <u>Mercredi 7 mai 2025</u> | <u>Jeudi 8 mai 2025</u> | <u>Vendredi 9 mai 2025</u> |
|---------------------------------|---|---|---|-------------------------|---|
| <u>Hors d'œuvre</u> | Salade de pommes de terre vinaigrette & échalotes | Salade provençale (chou,courgettes,maïs,tomates) | Haricots verts bio & vinaigrette | | Salade de petit épeautre bio* |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> |  |  | | |  |
| <u>Plat Principal</u> | Cordon bleu | Pâtes* à la bolognaise | Colin à la tomate | Férié | Sauté de poulet sauce curry |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | Cordon bleu/cordon veggie | Pâtes à la bolognaise/ sauce pois chiche | Colin à la tomate/Omelette à la tomate | | Sauté de poulet sauce curry /Œuf sauce curry |
| <u>Accompagnement</u> | Petits pois & carottes au jus | | Riz bio* pilaf | | Poêlée de légumes |
| <u>Accompagnement</u> | |  | | | |
| <u>Produits Laitiers</u> | Fromage portion | Emmental râpé | Comté 'Enil de Poligny' | | Brie |
| <u>Dessert</u> | Compote bio* | Liégeois | Kiwi bio* | | 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 |
|---|---|---|---|------------------|
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
| |  |  |  | |
| |  |  | | |

Semaine 20 du :Lundi 12 au Vendredi 16 mai 2025

| | <u>Lundi 12 mai 2025</u> | <u>Mardi 13 mai 2025</u> | <u>Mercredi 14 mai 2025</u> | <u>Jeudi 15 mai 2025</u> | <u>Vendredi 16 mai 2025</u> |
|---------------------------------|---|---|--|--|---|
| <u>Hors d'œuvre</u> | Melon  | Carottes râpées* & vinaigrette  | Concombre* & sauce fromage blanc ciboulette  | Radis & beurre  | Salade de pâtes* & oignons rouge, vinaigrette |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | | | | | |
| <u>Plat Principal</u> | Filet de poisson meunière & citron  |  Chili con carne |  Longe de Porc rôtie |  Colin sauce aux olives | Quenelle nature sauce fromagère |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | Filet de poisson meunière / Crousty fromage | Chili con carne / Chili sin carne | Nuggets de blé | Colin sauce aux olives / Œuf à la tomate | |
| <u>Accompagnement</u> | Pommes de terre parisiennes persillées  | Riz* pilaf | Courgettes* à la tomate  | Semoule* | Jeunes carottes |
| <u>Accompagnement</u> | | | | |  |
| <u>Produits Laitiers</u> | Camembert | Saint nectaire | Edam | Yaourt bio* | Tomme blanche |
| <u>Dessert</u> | Yaourt aromatisé | Fraises  | Muffins aux fruits rouges | Fruits au sirop | Pomme 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 |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| |  |  |  |  |
| |  |  |  | |
| | | | | |

| | <u>Lundi 19 mai 2025</u> | <u>Mardi 20 mai 2025</u> | <u>Mercredi 21 mai 2025</u> | <u>Jeudi 22 mai 2025</u> | <u>Vendredi 23 mai 2025</u> |
|---------------------------------|--|--|--|--|---|
| Hors d'œuvre | Salade portugaise(Pomme de terre ,pois chiche, thon olives) | Céleri râpé rémoulade  | Pizza fromage | Tomates & mozzarella vinaigrette au basilic   | Salade verte dés de fromage & croutons  |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | | | | | |
| Plat Principal | Sauté de dindonneau jus au miel  | Cube colin trois céréales |  Steak haché au jus | Filet de poulet au romarin & citron  | Gnocchi bio* à la sauce tomate |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | Sauté de dindonneau jus au miel / Samoussa aux légumes | Cube colin trois céréales/ Pané de blé épinards emmental | Bœuf au jus /Boule de pois chiche | Filet de poulet / Galette de boulgour | |
| Accompagnement | Haricots Plats persillés | Pennes bio* | Petits pois au pesto & basilic | Ratatouille fraîche  | |
| Accompagnement | | | |  | |
| Produits Laitiers | Brie | Camembert* | Yaourt nature | Fromage portion* | Emmental râpé |
| Dessert | Kiwi bio*  | Compote bio* | Ananas bio  | Tarte citron | Crème dessert vanille |
| 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 alternatif |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| | |  |  | |

| | <u>Lundi 26 mai 2025</u> | <u>Mardi 27 mai 2025</u> | <u>Mercredi 28 mai 2025</u> | <u>Jeudi 29 mai 2025</u> | <u>Vendredi 30 mai 2025</u> |
|---------------------------------|--|---|---|--------------------------|--|
| <u>Hors d'œuvre</u> | Carottes râpées* & vinaigrette à l'estragon  | Pate en crouste et cornichon | Radis & beurre  | | Salade verte*  |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | | | | | |
| <u>Plat Principal</u> | Sauté de bœuf à la provençale  | Filet de poisson sauce curry | Gratin de coquillettes au jambon | FERIE | Brandade de poisson |
| <i>Gestion sans porc/viande</i> | Sauté de bœuf à la provençale/ Galette de boulgour haricots rouges | Filet de poisson sauce curry/Égrené sauce curry | Gratin de coquillettes au fromage | | |
| <u>Accompagnement</u> | Pommes de terre aux petits pois  | Chou fleur au beurre | | |  |
| <u>Accompagnement</u> | | | | | |
| <u>Produits Laitiers</u> | Polinois 'enil de Poligny'  | Yaourt aromatisé | Camembert | | Tomme Blanche |
| <u>Dessert</u> | Fruit au sirop | Fruit de saison (nectarine sous réserve)  | Pomme au four cannelle  | | Panna cotta coulis de fruits rouge |
| <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 | |