Semaine 28 du : lundi 07 au vendredi 11 juillet 2025

VACANCES ETE

	lundi 7 juillet 2025	mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule **HVE**)	**Concombres BIO** & vinaigrette à la menthe	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette	Soupe froide de petits pois à la menthe
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Escalope de volaille au jus	Quenelles natures sauce olives	Filet de poisson sauce citron	Lasagnes de bœuf* **(bœuf Français)**	Jambon au jus
sans porc					*Rôti de dinde au jus*
sans viande	*Pané végétal*			*Lasagnes épinards fromage*	*Omelette piperade*
Accompagnements	Poêlée de légumes	**Riz BIO** façon pilaf	Carottes **HVE** confites		Pommes de terre rissolées
Produits laitiers	Margériaz *"coopérative de Lescheraines"*	St nectaire **AOP**	Yaourt sucré **HVE** *"Pré Jourdan"*	Brie	
Dessert	Nectarine	Compote **pommes framboises BIO** *"Thomas le Prince"*	**Pastèque BIO**	Poire à la cannelle	Crème dessert au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (*arrêté prefectoral d'avril 2019*)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 29 du : lundi 14 au vendredi 18 juillet 2025

	lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
Hors d'œuvre		Betteraves rouges vinaigrette	**Tomates BIO** & vinaigrette au basilic	Salade verte & vinaigrette	Quiche au fromage **1001 repas**
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Gnocchis* sauce tomate (***semoule BIO**)	Sauté de porc* à la moutarde (***Français**)	Légumes chili	Rôti de dinde* & mayonnaise (***Française**)
sans porc			***Sauté de poulet* moutarde (*FR)***		
sans viande			***Galette végétale***		***Terrine de poisson & mayonnaise***
Accompagnements			**Brocolis BIO** fleurette	Galette de maïs	Salade d'haricots verts (tomates, œuf dur, maïs, oignons rissolés)
Produits laitiers		Yaourt nature sucré	Bûche du pilat	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
Dessert		Pêche	Eclair au chocolat	Compote **pommes myrtilles BIO** ***"Thomas le prince"***	**Abricot BIO**
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (*arrêté prefectoral d'avril 2019*)

REPAS FROID

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 30 du : lundi 21 au vendredi 25 juillet 2025

	lundi 21 juillet 2025	mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
Hors d'œuvre	Melon BIO	Salade verte & vinaigrette	Salade de riz (* riz BIO)	Concombres BIO & sauce fromage blanc fines herbes	Pâté croute de volaille & cornichon
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Poulet tex mex	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce fromagère	Sauté de veau* au paprika (*Français)	Steak* haché au jus (*bœuf Français)	Tortilla
sans porc					
sans viande	*Nuggets de blé & ketchup*		*Poisson sauce paprika*	*Pané végétal*	
Accompagnements	Potatoes		Ratatouille	Cœurs de blé BIO ALPINA	Haricots beurre persillés
Produits laitiers	Crème anglaise	Emmental râpé	Comté AOP	Yaourt BIO à la fraise *"Gruffy"* (seau)	Coulommiers
Dessert	Gâteau au chocolat	Compote pommes banane	Pastèque BIO		Nectarine
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS FAR WEST

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 31 du : lundi 28 juillet au vendredi 01er août 2025

	lundi 28 juillet 2025	mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
Hors d'œuvre	Salade de perles (concombres, tomates, menthe)	**Tomates BIO** & vinaigrette, billes de mozza	Crème de betteraves au fromage frais	Rillettes de sardines	**Carottes BIO** râpées vinaigrette ciboulette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de colin meunière	Sauté de boeuf* à la provençale (***Français**)	Tajine de poulet* (***Français**)	Quiche au fromage **1001 repas**	Chipolata (***Porc Français**)
sans porc					***Merguez***
sans viande		***Quenelles natures sauce provençale***	***Tajine de pois chiche***		***Galette végétale***
Accompagnements	Epinards **HVE** béchamel	**Pennes BIO**	**Semoule BIO**	Salade composée (croutons, maïs) & vinaigrette	Ecrasé de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Emmental râpé (10g)	Camembert	Yaourt nature sucré ***"Barras"*** (seau)	St nectaire **AOP**
Dessert	Abricot	Ile flottante	Compote de **fraises BIO** ***"Thomas le Prince"***	Pêche	Salade de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

*** Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (*arrêté prefectoral d'avril 2019*)**

REPAS FROID

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable