



Semaine 28 du : lundi 08 au dimanche 14 juillet 2024



GRANDES VACANCES

	lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* (*HVE)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe 	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Boulettes de volaille sauce curry	Gnocchis sauce tomate 	Filet de lieu sauce ciboulette	Sauté de veau* sauce forestière (*Français)	Jambon au jus
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Légumes couscous		Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillés	Pâtes BIO
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE du Pré Jaurdan	Emmental râpé	Margériaz "coopérative de Lescheraines "	Fromage frais nature sucré	
Dessert	Nectarine	Compote BIO pommes framboises "Thomas le Prince"	Pâtisserie	Pastèque	Crème dessert
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGE
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	LOCAL Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	FAIRTRADE Commerce équitable	



Semaine 29 du : lundi 15 au dimanche 21 juillet 2024

	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
Hors d'œuvre	Pizza fromage	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Salade de pois chiche* estivale (tomate, concombres, maïs) *(BIO)	Melon BIO	Taboulé (* semoule BIO)
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Steak haché & sauce barbecue	Emincé de dinde à la crème	Crousti végétal	Lasagnes de bœuf* (* Français)	Filet de colin meunière & sauce tartare
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Galette de soja & sauce barbecue</i>	<i>Poisson sauce crème</i>		<i>Lasagnes végé épinards fromage</i>	
Accompagnement	Potatoes	Cœurs de blé BIO	Carottes BIO sautées		Courgettes BIO à la tomate
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP	Yaourt BIO à la fraise de Gruffy (seau)	Bûche du Pilat
Dessert	Pêche	Compote de poires HVE	Abricots		Salade de fruits frais
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 30 du : lundi 22 au dimanche 28 juillet 2024

	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
Hors d'œuvre	Salade de riz (riz BIO)	Salade verte & vinaigrette	Concombres BIO & vinaigrette	Pastèque BIO	Tarte au fromage
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de bœuf* au paprika (*Français)	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	Pilon de poulet	Salade de pâtes* (thon, œuf, tomates, poivrons, haricots) *(pâtes BIO)	Filet de lieu sauce citron
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	Omelette sauce paprika		Nuggets végétaux		
Accompagnement	Haricots beurre		Pommes de terre rissolées		Petits pois carottes
Produits laitiers	Fromage blanc BIO sucré du Crêt Joli (seau) (sous réserve)	Emmental râpé	Comté AOP	Brie	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan
Dessert	Fruit	Dessert lacté type "flamby"	Compote de fraises BIO "Thomas le prince"	Eclair chocolat	Abricot
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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 Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



Semaine 31 du : lundi 29 juillet dimanche 04 août 2024

	lundi 29 juillet 2024	mardi 30 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024	jeudi 1 août 2024	vendredi 2 août 2024
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Betteraves rouges vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade grecque (tomates, concombres, olives & fêta)	Salade de lentilles* estivale (*HVE)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* marengo (*Français)	Filet de poulet sauce tandoori	Filet de colin meunière	Sauté de porc* sauce moutarde (*Français)	Galette de soja
sans porc sans viande	<i>Quenelles natures sauce façon marengo</i>	<i>Tajine de pois chiche</i>		<i>Sauté de dinde sauce moutarde / Omelette sauce sce forestière</i>	
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Semoule BIO	Ratatouille	Pommes dauphine	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré	Fromage fondu type "fripon"		St nectaire AOP
Dessert	Fruits au sirop	Pêche	Melon	Ile flottante	Pomme
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	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 Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



Semaine 34 du : lundi 19 au dimanche 25 août 2024

	lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 2024
Hors d'œuvre	Rosette & cornichon	Salade verte & vinaigrette	Radis & beurre	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Macédoine de légumes (menu de secours CA)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Gratin de poisson (colin & saumon)	Pizza au fromage	Sauté de bœuf* au paprika *(Français)	Tajine de poulet* *(Français)	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours CA)
sans porc / sans viande			<i>Omelette sauce paprika</i>	<i>Tajine de pois chiche</i>	
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf		Carottes BIO persillées	Semoule BIO	
Produits laitiers	Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO sucré de Gruffy (seau)	Bûche du pilat	Emmental râpé
Dessert	Pêche	Pastèque BIO	Gâteau au citron	Salade de fruits	Compote (menu de secours)
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



Semaine 35 du : lundi 26 août au dimanche 01er septembre 2024

	lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette citron	Crêpe au fromage	Melon BIO	Betteraves rouges vinaigrette	Tomates BIO & vinaigrette basilic
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au romarin *(Français)	Colin & sauce tartare	 Nuggets de blé & ketchup	Jambon au jus	Salade de riz *(riz BIO, maïs, thon, œufs, poivrons)
sans porc / sans viande				<i>Filet de poulet au jus / Galette de soja & sœ barbecue</i>	
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Ratatouille	Petits pois à la Française	Pommes dauphine	
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO nature sucré	St Paulin	Yaourt BIO nature sucré du Pré Jourdan	Fromage fondu type fripon
Dessert	Crème dessert vanille	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit	Compote BIO framboises "Thomas le Prince"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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 Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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