

Semaine 28 du : Lundi 08 Juillet au Dimanche 14 Juillet 2019 Vacances d'Eté

	lundi 8 juillet 2019	mardi 9 juillet 2019	mercredi 10 juillet 2019	jeudi 11 juillet 2019	vendredi 12 juillet 2019
Hors d'œuvre	Salade de Pâtes au Surimi & Sauce cocktail	Pastèque 	Courgettes Râpées à la Menthe 	Haricots Verts en Salade façon Niçoise (thon, œuf, tomates)	Salade Grecque (Tomates BIO, Concombres BIO, féta, Olives Noires) 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Dinde Française au Paprika 	Estouffade de Bœuf Français 	Filet de Poisson Frais Meunière 	Veau Français façon Marengo	Chipolata
Gestion des sans porc					<i>Saucisse de Volaille</i>
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Ebly pilaf aux Petits Légumes	Epinards BIO Hachés Béchamel	Riz BIO	Pommes Dauphines
Produits laitiers	Saint Nectaire AOP 	Edam	Fromage Frais Nature Sucré	Fromage fondu type "Samos"	Ile Flottante : Crème Anglaise & Blanc en Neige
Dessert	Pêche 	Compote	Roulé à la Confiture de fraises 	Abricots 	
Pain	Pain	Pain	Pain	 Pain	Pain

Fruits de Saison

Abricots, Fraises, Cerises, Melon, Nectarine, Pastèque, **Pêche**

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

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



Semaine 29 du : Lundi 15 Juillet au Dimanche 21 Juillet 2019

	lundi 15 juillet 2019	mardi 16 juillet 2019	mercredi 17 juillet 2019	jeudi 18 juillet 2019	vendredi 19 juillet 2019
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées au Citron 	Pizza aux fromages façon 1001 Repas 	Pâté Croûte & Cornichon	Lentilles en Salade	Concombres Frais Vinaigrette 
Gestion des sans porc			<i>Terrine de Légumes</i>		
Plat Principal	Raviolis de Bœuf à la tomate	Escalope de Porc Français & Sauce Dijonnaise  <i>Escalope de Dinde & Sauce Dijonnaise</i>	Pavé de Saumon Sauce Citron	Hachis Parmentier Végétarien	Tajine de Dinde Française aux Fruits Secs 
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Brocolis	Haricots Beurre Persillés		Semoule
Produits laitiers	Emmental Râpé	Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy 	Camembert BIO	Yaourt BIO Nature Sucré	Fourme d'Ambert
Dessert	Crème Dessert Vanille	Banane 	Melon 	Nectarine 	Compote Pommes Fraises BIO <i>"Thomas Le Prince "</i> 
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* <i>(* issu de l'agriculture biologique)</i>	 Poisson Frais	

Semaine 30 du : Lundi 22 Juillet au Dimanche 28 Juillet 2019

	lundi 22 juillet 2019	mardi 23 juillet 2019 	mercredi 24 juillet 2019	jeudi 25 juillet 2019	vendredi 26 juillet 2019
Hors d'œuvre	Salade de Pommes de Terre au thon	Radis & Beurre 	Samossa de Légumes	Quiche Lorraine	<i>Salade Mélangée aux légumes du Soleil (Tomates*, Courgettes, Poivrons) *Tomates BIO</i>
Gestion des sans porc				<i>Quiche au Thon</i>	
Plat Principal	Carry de Bœuf Français aux Epices façon Créole 	Boulettes de Lentilles/Pois chiche & Coulis de tomate	Dos de Cabillaud à l'Escabèche	Escalope de Dinde Française au Jus 	Rôti de Porc Froid 
Gestion des sans porc					<i>Rôti de Veau froid</i>
Accompagnement	Petits Pois	Boulgour BIO	Ratatouille	Haricots Plats d'Espagne Sautés	<i>Salade de Pâtes</i>
Produits laitiers	Fromage Frais BIO Nature & Sucre	Brie	Yaourt BIO à la Vanille de Madagascar	Fromage Fondu type "Carré Frais BIO "	<i>Cantal jeune AOP</i> 
Dessert	Pêche 	Compote Pommes Abricots "Bissardon"	Pastèque 	Banane 	<i>Liégeois au Chocolat</i>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Buffet Froid



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

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



Semaine 31 du : Lundi 29 Juillet au Dimanche 04 Août 2019

	lundi 29 juillet 2019	mardi 30 juillet 2019	mercredi 31 juillet 2019 	jeudi 1 août 2019	vendredi 2 août 2019
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées au Citron  	Cake aux Olives 	Salade de Pois Chiches persillés	Concombres & Sauce Fromage Blanc Ciboulette 	Taboulé
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Boulettes de Bœuf à la Tomate	Filet de Poulet aux Champignons	Pâtes à la tomate & aux Petits Légumes	Tomate Farcie 	Filet de Poisson & Sauce aux Herbes
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Pommes Rosties	Courgettes BIO en Gratin		Riz	Haricots Verts BIO persillés
Produits laitiers	Formage des Bornes d' Arbusigny 	Fromage type "Babybel"	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne	Emmental	Saint Paulin
Dessert	Cocktail de Fruits au Sirop Léger	Brugnon 	Abricots 	Compote BIO "Thomas Le Prince" 	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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



Semaine 32 du : Lundi 05 Août au Dimanche 11 Août 2019

	lundi 5 août 2019	mardi 6 août 2019	mercredi 7 août 2019	jeudi 8 août 2019	vendredi 9 août 2019
Hors d'œuvre	Salade de Betteraves Rouge Vinaigrette	Salade Coleslaw 	Salade Verte 	Salade de Riz* (*Riz BIO)	Rosette & Cornichon
Gestion des sans porc					<i>Euf Dur & Mayonnaise</i>
Plat Principal	Sauté de Poulet Français à la Moutarde à l'Ancienne 	Chipolata aux Herbes	Steak Haché Français Petit Charolais & Sauce Barbecue 	Poisson Pané & Quartier de Citron	Sauté de Veau Français façon Marengo 
Gestion des sans porc		<i>Saucisse de Veau</i>			
Accompagnement	Purée de Pommes de Terre	Ratatouille	Pennes	Epinards Hachés Béchamel	Cœurs de Blé
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Tome BIO	Fromage Fondu type "Kiri	Fromage Frais Nature Sucré	Camembert BIO
Dessert	Pêche 	Eclair au Chocolat	Compote BIO "Thomas Le Prince " 	Melon 	Abricots 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Légumes de Saison

Brocolis,
Concombres,
Courgettes,
Epinards, Haricots Verts, Poivrons, Tomates

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

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	