





















Semaine 27 du : Lundi 05 au Dimanche 11 Juillet 2021

	lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal			Veau façon Marengo	Chipolata 	Filet de Poisson à la Ciboulette
Gestion des sans porc				Saucisse de Volaille	
Accompagnement			Riz BIO façon Pilaf	Purée de Pommes de Terre	Ratatouille
Produits laitiers			Coulommiers	St Nectaire AOP 	Yaourt BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy 
Dessert			Compote BIO Framboises "Thomas Le Prince "	Fruit de Saison 	Fruit de Saison 
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  Bœuf / Veau Français  La Région à du Gout	 Volaille Française  Produit Local  Produit Label Rouge	 Appellation d'Origine Protégée  Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)  Produit fermier ou produit de la ferme	 Produits Frais  Poisson Frais  Pêche durable	 Cuisiné par nos soins  Menu alternatif  Commerce équitable
-------	--	--	---	--	--



Semaine 28 du : Lundi 12 au Dimanche 18 Juillet 2021

	lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Hors d'œuvre	Céleri BIO & Fromage Blanc à la Moutarde à l'ancienne 	Salade Verte 		Betteraves Rouge Vinaigrette	Salade de Pâtes *(Pâtes BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Poulet Français façon Basquaise 	Curry de Pommes de Terre & Haricots Rouge au lait de Coco		Boulettes d'Agneau à la Tomate	Filet de Poisson & Sauce Aioli
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Pommes Vapeur	Carottes BIO Sautées		Semoule BIO aux épices	Petits Pois
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne	Cantal Jeune AOP 		Yaourt Nature	Emmental
Dessert	Fruit de Saison 	Compote de Pommes BIO "Bissardon"		Banane 	Melon
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		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Poisson Frais
						Pêche durable
						Produit Végé
						Menu alternatif
						Cuisiné par nos soins
						Commerce équitable













Semaine 29 du : Lundi 19 au Dimanche 25 Juillet 2021

	lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
Hors d'œuvre	Salade de Pommes de Terre	Carottes BIO Vinaigrette 	Haricots Blanc à la Libanaise (Citron, Cumin, Huile d'Olive) 	Salade Verte 	Mirepoi de Courgettes féta & Olives *(Courgettes BIO) 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Veau Français à l'estragon 	Escalope de Porc Français & Sauce Dijonnaise  <i>Escalope de Dinde Française & Sauce Dijonnaise</i>	Quenelles Nature béchamel	Bolognaise 	Filet de Poisson à l'escabèche
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Chou fleur BIO	Riz BIO aux petits légumes	Ratatouille	Spaghettis	Haricots Plats Sauté d'Espagne
Produits laitiers	Tome BIO	Coulommiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Emmental Râpé	Yaourt Nature
Dessert	Salade de Fruits Frais 	Pêches au Sirop	Melon 	Compote BIO	Clafouti Abricots & Cerises
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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable