



Semaine 32 du : lundi 05 au dimanche 11 août 2024

	lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024
Hors d'œuvre	Taboulé *(semoule BIO)	Pastèque BIO	Salade verte & vinaigrette	Haricots verts BIO en salade	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(Français)	Quenelles natures sauce forestière	Filet de poisson sauce citron	Pilon de poulet aux herbes	Salade de pâtes (pâtes BIO, œufs, tomates, maïs, olives)
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	Poisson meunière			Omelette aux herbes	
Accompagnement	Courgettes BIO à la tomate	Riz BIO pilaf	Carottes BIO sautées	Pommes rissolées	
Produits laitiers	Brie		Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré	Bûche du pilat
Dessert	Fruit	Crème dessert	Pâtisserie	Nectarine	Compote BIO de fraises "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 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	Menus alternatif	PRODUIT VEGE
	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 33 du : lundi 12 au dimanche 18 août 2024

	lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Melon BIO	Tomates BIO & vinaigrette basilic		Lentilles en salade
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Longe de porc au jus	Sauté de veau* au romarin (*Français)	Steak haché* sauce barbecue *(Français)		Crousti végétal
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Filet de poisson sauce tomate</i>	<i>Omelette sauce béchamel</i>	<i>Galette de soja</i>		
Accompagnement	Polenta BIO	Haricots plats persillés	Purée de pommes de terre		Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature sucré	Cantal jeune AOP		Camembert
Dessert		Pâtisserie	Compote HVE		Pêche
Pain	Pain	Pain	Pain		Pain

ASSOMPTION

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	