



Semaine 34 du : lundi 18 au vendredi 22 août 2025

	lundi 18 août 2025	mardi 19 août 2025	mercredi 20 août 2025	jeudi 21 août 2025	vendredi 22 août 2025
Hors d'œuvre	Radis & beurre	Salade verte & vinaigrette	Rosette & cornichon	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Macédoine de légumes (menu de secours)
sans porc / sans viande			Oeuf dur & mayonnaise		
Plat Principal	Estouffade de bœuf* *(Français)	Pizza au fromage (plat complet) 	Gratin de poisson	Nuggets de poulet & ketchup	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours)
sans porc					
sans viande	Omelette sauce paprika			Nuggets de blé & ketchup	
Accompagnements	Carottes BIO persillées		Riz BIO façon pilaf	Potatoes	
Produits laitiers	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau)	Fromage frais nature sucré	Margéraz "coopérative de Lescheraines"	Bûche du pilat	Emmental râpé
Dessert	Gâteau au citron	Pastèque BIO	Pêche	Salade de fruits	Compote (menu de secours)
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral 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 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	Haute Valeur Environnementale	Menus 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 35 du : lundi 25 au vendredi 29 août 2025

	lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025	mercredi 27 août 2025	jeudi 28 août 2025	vendredi 29 août 2025
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette citron	Crêpe au fromage	Tomates BIO & vinaigrette basilic	Pastèque BIO 	Melon BIO 
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de veau* au romarin (*Français) 	Filet de colin & sauce tartare 	Galette végétale 	Jambon blanc cuit & cornichon	Boulettes de bœuf* sauce tomate (*Français) 
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Quenelles natures sauce basquaise</i>			<i>Terrine de poisson & mayonnaise</i>	<i>Bolo végétale</i>
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Ratatouille	Petits pois à la Française	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Semoule BIO
Produits laitiers		Yaourt nature sucré	Fromage type fripon	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé BIO
Dessert	Crème dessert vanille	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger	Gâteau marbré	Compote BIO framboises "Thomas le Prince" 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral 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 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	 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	