



Semaine 28 du : lundi 07 au vendredi 11 juillet 2025

VACANCES ETE



	lundi 7 juillet 2025	mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule HVE) 	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette	Soupe froide de petits pois à la menthe
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Escalope de volaille au jus	Quenelles natures sauce olives 	Filet de poisson sauce citron 	Lasagnes de bœuf* (bœuf Français) 	Jambon au jus
sans porc sans viande	Pané végétal			Lasagnes épinards fromage	Rôti de dinde au jus Omelette piperade
Accompagnements	Poêlée de légumes	Riz BIO façon pilaf	Carottes HVE confites 		Pommes de terre rissolées
Produits laitiers	Margériaz  "coopérative de Lescheraines"	St nectaire AOP 	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Brie	
Dessert	Nectarine	Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince" 	Pastèque BIO 	Poire à la cannelle	Crème dessert au chocolat
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	 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		



Semaine 29 du : lundi 14 au vendredi 18 juillet 2025

	lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
Hors d'œuvre		Betteraves rouges vinaigrette	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Salade verte & vinaigrette	Quiche au fromage 1001 repas 
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO) 	Sauté de porc* à la moutarde (*Français)  Sauté de poulet* moutarde (*FR) Galette végétale	Légumes chili 	Rôti de dinde* & mayonnaise (*Française) 
sans porc sans viande					
Accompagnements			Brocolis BIO fleurette	Galette de maïs	Terrine de poisson & mayonnaise Salade d'haricots verts (tomates, œuf dur, maïs, oignons rissolés)
Produits laitiers		Yaourt nature sucré	Bûche du pilat	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
Dessert		Pêche	Eclair au chocolat	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le prince" 	Abricot BIO 
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		



Semaine 30 du : lundi 21 au vendredi 25 juillet 2025

	lundi 21 juillet 2025	mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
Hors d'œuvre	Melon BIO	Salade verte & vinaigrette	Salade de riz (* riz BIO)	Concombres BIO & sauce fromage blanc fines herbes	Pâté croute de volaille & cornichon
sans porc / sans viande					<i>Cake aux légumes</i>
Plat Principal	Poulet tex mex	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce fromagère	Sauté de veau* au paprika (*Français)	Steak* haché au jus (*bœuf Français)	Tortilla
sans porc					
sans viande	<i>Nuggets de blé & ketchup</i>		<i>Poisson sauce paprika</i>	<i>Pané végétal</i>	
Accompagnements	Potatoes		Ratatouille	Cœurs de blé BIO ALPINA	Haricots beurre persillés
Produits laitiers	Crème anglaise	Emmental râpé	Comté AOP	Yaourt BIO à la fraise "Gruffy" (seau)	Coulommiers
Dessert	Gâteau au chocolat	Compote pommes banane	Pastèque BIO		Nectarine
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS FAR WEST

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		



Semaine 31 du : lundi 28 juillet au vendredi 01er août 2025

	lundi 28 juillet 2025	mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
Hors d'œuvre	Salade de perles (concombres, tomates, menthe)	Tomates BIO & vinaigrette, billes de mozza	Crème de betteraves au fromage frais	Rillettes de sardines	Carottes BIO râpées vinaigrette ciboulette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de colin meunière 	Sauté de boeuf* à la provençale (*Français) 	Tajine de poulet* (*Français) 	Quiche au fromage 1001 repas 	Chipolata (*Porc Français) 
sans porc					Merguez
sans viande		<i>Quenelles natures sauce provençale</i>	<i>Tajine de pois chiche</i>		<i>Galette végétale</i>
Accompagnements	Epinards HVE béchamel 	Pennes BIO	Semoule BIO	Salade composée (croutons, maïs) & vinaigrette	Ecrasé de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Emmental râpé (10g)	Camembert	Yaourt nature sucré " Barras " (seau) 	St nectaire AOP 
Dessert	Abricot	Ile flottante	Compote de fraises BIO "Thomas le Prince" 	Pêche	Salade de fruits
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	 Produit Végé
	 Boeuf / 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		