



	lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* (*HVE)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe 	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Boulettes de volaille sauce curry  <i>Boulettes de pois chiche &amp; sauce curry</i>	Gnocchis sauce tomate 	Filet de lieu sauce ciboulette	Sauté de veau* sauce forestière (*Français)	Jambon au jus  <i>Rôti de dinde au jus / Omelette piperade</i>
sans porc					
sans viande				<i>Quenelles nature sauce forestière</i>	
Accompagnement	Légumes couscous		Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillés	Pâtes BIO
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE du Pr  urdan	Emmental râpé	Margéziat "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré	
Dessert	Nectarine	Compote BIO pommes framboises "Thomas le Prince"	Pâtisserie	Pastèque	Crème dessert
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						

## Semaine 29 du : lundi 15 au dimanche 21 juillet 2024



	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
Hors d'œuvre	Pizza fromage	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Salade de pois chiche* estivale (tomate, concombres, maïs) *(BIO)	Melon BIO	Taboulé (*semoule BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Steak haché & sauce barbecue 	Emincé de dinde à la crème  <i>Poisson sauce crème</i>	Crousti végétal 	Lasagnes de bœuf* (*Français)	Filet de colin meunière & sauce tartare
sans porc					
sans viande	<i>Galette de soja &amp; sauce barbecue</i>			<i>Lasagnes végété épinards fromage</i>	
Accompagnement	Potatoes	Cœurs de blé BIO	Carottes BIO sautées		Courgettes BIO à la tomate
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP	Yaourt BIO à la fraise de Gruffy (seau)	Bûche du Pilat
Dessert	Pêche	Compote de poires HVE	Abricots		Salade de fruits frais
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						



## Semaine 30 du : lundi 22 au dimanche 28 juillet 2024

	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
Hors d'œuvre	Salade de riz (riz BIO)	Salade verte & vinaigrette	Concombres BIO & vinaigrette	Pastèque BIO	Tarte au fromage
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf* au paprika (*Français)	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	Pilon de poulet	Salade de pâtes* (thon, œuf, tomates, poivrons, haricots) *(pâtes BIO)	Filet de lieu sauce citron
sans porc					
sans viande	Omelette sauce paprika		Nuggets végétaux		
Accompagnement	Haricots beurre		Pommes de terre rissolées		Petits pois carottes
Produits laitiers	Fromage blanc BIO sucré du Crêt Joli (seau) (sous réserve)	Emmental râpé	Comté AOP	Brie	Yaourt sucré HVE du Pays d'Orléans
Dessert	Fruit	Dessert lacté type "flamby"	Compote de fraises BIO "Thomas le prince"	Eclair chocolat	Abricot
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	Menu alternatif	Produit végétal
	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 31 du : lundi 29 juillet dimanche 04 août 2024

	lundi 29 juillet 2024	mardi 30 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024	jeudi 1 août 2024	vendredi 2 août 2024
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Betteraves rouges vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade grecque (tomates, concombres, olives & féta)	Salade de lentilles* estivale (*HVE)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* marenge (*Français)	Filet de poulet sauce tandoori	Filet de colin meunière	Sauté de porc* sauce moutarde (*Français)	Galette de soja
sans porc					
sans viande	Quenelles nature sauce façon marenge	Tajine de pois chiche		Sauté de dinde sauce moutarde / Omelette sauce sauce forestière	
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Semoule BIO	Ratatouille	Pommes dauphine	Épinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré	Fromage fondu type "fripou"		St nectaire AOP
Dessert	Fruits au sirop	Pêche	Melon	Ile flottante	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 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	Produit végétal
	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	