



lundi 2 mai 2022

au

vendredi 6 mai 2022

	lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Betteraves vinaigrette locales	Concombre vinaigrette		Carottes locales râpées	Coquillettes bio en salade
<b>2eme Hors d'œuvre</b>	Macédoine mayonnaise	Cèleri râpé bio local au fromage blanc		Salade verte bio	Salade de haricots blancs
<b>Plat Principal</b>	Escalope de dinde sauce champignons	Œufs brouillés		Gratin de poisson	Émincé de bœuf local à la provençale
<b>Plat de Remplacement</b>	Filet de poisson aux champignons				Filet de poisson huile d'olive
<b>Accompagnement</b>	Blé Bio	Ratatouille		Riz bio équitable	Carottes locales au beurre
<b>Produits Laitiers</b>	Yaourt nature bio	Comté local		Cantal jeune local	Yaourt aromatisé local
<b>2ème Produits Laitiers</b>	Yaourt aromatisé local	Raclette		Camembert bio	Yaourt nature bio
<b>Dessert</b>	Pomme bio	Cake du chef au citron		Oreillons de pêche au sirop léger	Salade ananas frais
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

**Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6**

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 Repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		contenant au moins 1 produit local		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		contenant au moins 1 produit bio		Préparation végétarienne		Poisson frais



lundi 9 mai 2022

au

vendredi 13 mai 2022

	lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Haricots verts bio vinaigrette	Riz bio équitable en salade			Tomates au basilic
<b>2ème Hors d'œuvre</b>	Émincé de poireaux locaux vinaigrette	Salade de pommes de terre locales thon et ciboulette			Coleslaw (choux et carottes locaux)
<b>Plat Principal</b>	Filet de poisson meunière	Sauté de veau local aux olives		Animation Pays Nordiques	Couscous légumes et pois chiches
<b>Plat de Remplacement</b>		Filet de poisson aux olives			
<b>Accompagnement</b>	Pâtes bio	Gratin de courgettes			Semoule bio et légumes locaux
<b>Produits Latiers</b>	Fromage blanc BIO	St Nectaire laitier local			Camembert bio
<b>2ème Produits Latiers</b>	Yaourt nature (local)	Brie bio			Comté local
<b>Dessert</b>	Fruit de saison local	Banane			Crème dessert bio
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

**Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6**

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 Repas et Conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		contenant	au moins 1 produit local		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		contenant	au moins 1 produit bio		Préparation végétarienne		Poisson frais









lundi 6 juin 2022

au

vendredi 10 juin 2022

	lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Radis beurre	Tomates locales vinaigrette		Salade de pommes de terre locales	Salade composée : salade verte, carottes et maïs (salade locale)
<b>2ème Hors d'œuvre</b>	Carottes locales râpées vinaigrette	Salade verte locale		Riz bio équitable en salade	Concombre local au fromage blanc
<b>Plat Principal</b>	Plein filet de poisson pané	Émincé de bœuf local à la provençale		Filet de poisson au pesto	Curry de légumes et pois chiches
<b>Plat de Remplacement</b>	-	Filet de poisson aux agrumes			-
<b>Accompagnement</b>	Épinards	Pommes sautées		Haricots verts bio persillés	Blé bio
<b>Produits Laitiers</b>	Yaourt nature local	St Nectaire laitier local		Yaourt nature local	Raclette
<b>2ème Produits Laitiers</b>	Yaourt aromatisé local	Camembert bio		Yaourt aromatisé local	Edam bio
<b>Dessert</b>	Moelleux du chef au chocolat	Glace ( Champagne : Flan caramel)		Melon	Compote bio sans sucre ajouté
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

**Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6**

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 Repas et Conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		contenant au moins 1 produit local		Cuisiné par nos soins
	<th>Bœuf Français</th> <td></td> <td>contenant au moins 1 produit bio</td> <td></td> <td>Préparation végétarienne</td> <td></td> <td>Poisson frais</td>	Bœuf Français		contenant au moins 1 produit bio		Préparation végétarienne		Poisson frais





lundi 20 juin 2022

au

vendredi 24 juin 2022

	lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022		jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Hors d'œuvre	Radis beurre	Salade verte locale emmental			Macédoine vinaigrette
2eme Hors d'œuvre	Cèleri local râpé vinaigrette	Tomate locale vinaigrette		Animation Danse du Monde Sirtaki	Betteraves locales vinaigrette
Plat Principal	Quenelles locales soufflées sauce tomate	Chili con carne			Poisson façon basquaise
Plat de Remplacement		Chili de poisson			-
Accompagnement	Purée de carottes	Riz bio équitable			Gratin dauphinois (pdt locales)
Produits Laitiers	Yaourt nature bio	Raclette			Fromage blanc bio
2ème Produits Laitiers	Yaourt aromatisé local	Comté local			Yaourt aromatisé local
Dessert	Marbré du Chef	Pastèque			Nectarine
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

**Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6**

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 Repas et Conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

	Porc Français		Volaille Française		ion contenant	au moins 1 produit local		Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français		contenant	au		Préparation végétarienne		Poisson frais



lundi 27 juin 2022

au

vendredi 1 juillet 2022

	lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022		Menu à thème : Fête des Fruits et Légumes Frais	vendredi 1 juillet 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Terrine de campagne cornichon	Concombre bio au fromage blanc		Salade verte	Pizza au fromage
<b>2ème Hors d'œuvre</b>	Rillettes de sardines	Salade verte locale et maïs		Salade de tomate et maïs	-
<b>Plat Principal</b>	Poisson meunière	Falafels		Émincé de porc local confit à l'ail	Sauté de veau local aux carottes
<b>Plat de Remplacement</b>		-		Œufs brouillés	Pain de poisson
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes bio + sauce à part	Purée de brocoli		Blé bio	Ratatouille
<b>Produits Laitiers</b>	Fromage blanc bio	Emmental		Cantal jeune local	Yaourt nature local
<b>2ème Produits Laitiers</b>	Yaourt vanille bio	Mimolette		Tome de Laqueuille bio et locale	Yaourt aromatisé local
<b>Dessert</b>	Pêche ou nectarine locale	Gâteau aux pommes		Crème dessert bio	Pastèque
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

**Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6**

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 Repas et Conformés au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		ion contenant	au moins 1 produit local		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		contenant	au moins 1 produit bio		Préparation végétarienne		Poisson frais



lundi 4 juillet 2022

au

vendredi 8 juillet 2022

	lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022		jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Hors d'œuvre	Carottes locales râpées	Concombre local vinaigrette			
2eme Hors d'œuvre	Radis beurre	Tomates locales mozzarella			
Plat Principal	Gratin de poisson aux fruits de mer	Œufs brouillés		Pique Nique	
Plat de Remplacement					
Accompagnement	Riz bio équitable	Courgettes braisées			
Produits Laitiers	Cantal jeune local	Yaourt aromatisé local			
2ème Produits Laitiers	Camembert bio	Yaourt nature local			
Dessert	Glace	Cake du chef au citron			
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

**Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6**

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 Repas et Conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 ion contenant au moins 1 produit local	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 contenant au moins 1 produit bio	 Préparation végétarienne	 Poisson frais



## MENUS CENTRES AÉRÉS ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

mercredi 4 mai 2022

Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette
Plat Principal	Carbonara
Plat de Remplacement	Carbonara au thon
Accompagnement	Penne bio
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio
Dessert	Compote de pomme sans sucre ajouté (pommes locales)
Pain	Pain

mercredi 11 mai 2022

Hors d'œuvre	Cake aux légumes
Plat Principal	Escalope de porc local au miel
Plat de Remplacement	Filet de poisson aux épices
Accompagnement	Chou fleur bio persillé
Fromage ou laitage	Emmental
Dessert	Fruit de saison local
Pain	Pain

mercredi 18 mai 2022

Hors d'œuvre	Betteraves locales vinaigrette
Plat Principal	Rôti de porc local au jus
Plat de Remplacement	Pain de poisson
Accompagnement	Semoule bio (+sauce)
Fromage ou laitage	Mimolette
Dessert	Fruit de saison
Pain	Pain

mercredi 25 mai 2022

Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe (semoule bio)
Plat Principal	Sauté de porc local à la basquaise
Plat de Remplacement	Omelette
Accompagnement	Purée de brocoli
Fromage ou laitage	Fromage blanc bio
Dessert	Fruit de saison local
Pain	Pain

mercredi 1 juin 2022

Hors d'œuvre	Salade verte BIO
Plat Principal	Steak haché
Plat de Remplacement	Pain de poisson
Accompagnement	Pommes locales sautées
Fromage ou laitage	Yaourt nature bio
Dessert	Liégeois
Pain	Pain

mercredi 8 juin 2022

Hors d'œuvre	Quiche au fromage
Plat Principal	Omelette bio
Plat de Remplacement	-
Accompagnement	Duo de haricots (haricots verts bio)
Fromage ou laitage	Comté local
Dessert	Pomme (locale)
Pain	Pain

mercredi 15 juin 2022

Hors d'œuvre	Taboulé (semoule bio)
Plat Principal	Escalope viennoise
Plat de Remplacement	Filet de poisson au cumin
Accompagnement	Courgettes locales braisées
Fromage ou laitage	Camembert bio
Dessert	Pêche
Pain	Pain

mercredi 22 juin 2022

Hors d'œuvre	Cake au fromage
Plat Principal	Émincé de dinde locale au curry
Plat de Remplacement	Filet de poisson au basilic
Accompagnement	Poêlée courgette et aubergine
Fromage ou laitage	Emmental
Dessert	Melon
Pain	Pain

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
Les menus sont validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 repas





## MENUS CENTRES AÉRÉS ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

	mercredi 29 juin 2022	mercredi 6 juillet 2022	mercredi 13 juillet 2022	mercredi 20 juillet 2022
Hors d'œuvre	Salade composée	Pastèque		
Plat Principal	Omelette	Merguez		
Plat de Remplacement	-			
Accompagnement	Boulgour bio aux petits légumes	Semoule bio (+sauce)		
Fromage ou laitage	Comté local	Fromage fondu bio		
Dessert	Fruit de saison local	Fruit de saison		
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
Les menus sont validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 repas

