



Menus du 03/01/2022 au 07/01/2022

| | lundi 3 janvier 2022 | mardi 4 janvier 2022 | mercredi 5 janvier 2022 | jeudi 6 janvier 2022 | vendredi 7 janvier 2022 |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Hors d'œuvre | Taboulé (semoule bio) | Friand au fromage | | Terrine de campagne cornichon | Salade verte locale |
| 2eme Hors d'œuvre | Haricots rouges et maïs vinaigrette | Quiche lorraine | | Terrine de poisson mayonnaise | Radis beurre |
| Plat Principal | Filet de poisson meunière | Blanquette de veau (veau local) | | Lasagnes bolognaises | Quenelles sauce tomate |
| Plat de Remplacement | - | Lieu à l'escabèche | | Lasagnes au poisson | |
| Accompagnement | Haricots verts bio persillés | Carottes locales braisées | | - | Purée de légumes |
| Produits Laitiers | Yaourt nature local | Buche du Pilat (locale) | | Emmental | Fromage blanc local |
| 2ème Produits Laitiers | Yaourt aromatisé local | Tome bio locale de Laqueuille | | Camembert bio | Yaourt nature local |
| Dessert | Poire locale | Clémentines | | Pomme locale | Galette des Rois |
| 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 |  | Appellation d'Origine Protégée |  | Produits Frais |  | Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---------------|--|--------------------|---|--------------------------------|---|----------------|---|--|
| |  | Bœuf Français |  | Produit Local |  | Produit labellisé bio |  | Poisson Frais |  | Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable |



Menus du 10/01/22 au 14/01/22

| | lundi 10 janvier 2022 | mardi 11 janvier 2022 | mercredi 12 janvier 2022 | Le MAROC | vendredi 14 janvier 2022 |
|------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|--|
| Hors d'œuvre | Coleslow (carottes et chou blanc bio) | Cèleri local râpé vinaigrette | | Carottes locales râpées à la coriandre fraîche | Coquillettes bio en salade |
| 2eme Hors d'œuvre | Chou chinois | Endives vinaigrette | | Chorba (tomate, vermicelles, pois chiches, épices) | Salade de blé (blé bio) |
| Plat Principal | Cabillaud à la dieppoise | Omelette | | Couscous boulette et merguez | Escalope de volaille locale forestière |
| Plat de Remplacement | | | | Filet de poisson au raz el hanout | Colin crème citron |
| Accompagnement | Riz bio | Pennes bio à la sauce tomate | | Semoule bio et légumes couscous | Épinards à la crème |
| Produits Latiers | Fromage blanc local | Tomme noire | | Carré frais | Yaourt nature local |
| 2ème Produits Latiers | Yaourt aromatisé local | Emmental | | Fromage fondu bio | Yaourt aromatisé local |
| Dessert | Crème bio au chocolat | Compote pommes locales | | Gâteau miel et amandes | Pomme bio locale |
| 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 |  | Appellation d'Origine Protégée |  | Produits Frais |  | Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| | |  | Bœuf Français |  | Produit Local |  | Produit labellisé bio |  | Poisson Frais |  |



Menus du 17/01/22 au 21/01/22

| | lundi 17 janvier 2022 | mardi 18 janvier 2022 | mercredi 19 janvier 2022 | jeudi 20 janvier 2022 | vendredi 21 janvier 2022 |
|-------------------------------|-------------------------------|---|--------------------------|--|-------------------------------|
| Hors d'œuvre | Macédoine mayonnaise au curry | Carottes locales râpées à la ciboulette | | Velouté de légumes verts à crème | Salade verte bio |
| 2eme Hors d'œuvre | Betteraves féta | Rémoulade de radis noir | | Haricots verts bio en salade | Endives vinaigrette |
| Plat Principal | Lasagnes butternut ricotta | Filet de lieu à l'orange | | Émincé de bœuf aux petits oignons (bœuf local) | Choucroute |
| Plat de Remplacement | - | - | | Omelette aux herbes | Filet de lieu aux herbes |
| Accompagnement | - | Brocolis | | Riz bio pilaf | Pommes locales vapeur et chou |
| Produits Laitiers | Fromage blanc local | Cantal jeune local | | Yaourt vanille bio | Saint nectaire laitier local |
| 2ème Produits Laitiers | Yaourt nature local | Comté local | | Fromage blanc local | Camembert bio |
| Dessert | Kiwi local | Gâteau au yaourt du chef | | Banane | Pêche au sirop léger |
| 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 |  Appellation d'Origine Protégée |  Produits Frais |  Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|--|---|---|
| | |  Bœuf Français |  Produit Local |  Produit labellisé bio |  Poisson Frais |










Menus du 24/01/22 au 28/01/22

| | lundi 24 janvier 2022 | mardi 25 janvier 2022 | mercredi 26 janvier 2022 | jeudi 27 janvier 2022 | vendredi 28 janvier 2022 |
|-------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Hors d'œuvre | Râpé de chou rouge bio local à la crème | Rillettes de sardines et toast | | Salade pâtes (pâtes bio) | Salade verte locale |
| 2eme Hors d'œuvre | Chou chinois | Œuf mayonnaise | | Piémontaise vinaigrette (pdt locales) | Carottes locales râpées |
| Plat Principal | Émincé de bœuf à la provençale (bœuf local) | Tajine de volaille locale | | Omelette au coulis de tomate | Filet de poisson au pesto |
| Plat de Remplacement | Filet de poisson à la provençale | Tajine de poisson | | | |
| Accompagnement | Carottes locales au beurre | Semoule bio | | Fondue de poireaux à la crème | Petits pois |
| Produits Laitiers | Fromage blanc local | Emmental | | Yaourt nature local | Saint Nectaire laitier local |
| 2ème Produits Laitiers | Yaourt nature bio | Mimolette | | Yaourt aromatisé local | Cantal jeune local |
| Dessert | Clémentines | Pomme bio | | Poire locale | Cake aux pépites de chocolat du chef |
| 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 |  Appellation d'Origine Protégée |  Produits Frais |  Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|--|---|---|
| | |  Bœuf Français |  Produit Local |  Produit labellisé bio |  Poisson Frais |








Menus du 31/01/22 au 04/02/22

| | lundi 31 janvier 2022 | mardi 1 février 2022 | mercredi 2 février 2022 | <i>Repas Breton</i> | vendredi 4 février 2022 |
|-------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------|--|-------------------------|
| Hors d'œuvre | Haricots verts bio en salade | Carottes râpées bio à la coriandre | | Crêpe au fromage | Taboulé (semoule bio) |
| 2eme Hors d'œuvre | Chou rouge bio braisé à l'orange | Salade de radis locaux rondelle aux fines herbes | | Salade de fonds d'artichaut à l'échalote | Lentilles bio en salade |
| Plat Principal | Couscous pois chiches et légumes | Escalope de dinde à la tomate (dinde locale) | | Sauté de porc au cidre | Plein filet pané |
| Plat de Remplacement | - | Filet de poisson à la bordelaise | | Filet de poisson au cidre | |
| Accompagnement | Semoule bio, pois chiches et légumes | Blé bio | | Gratin de chou fleur bio béchamel | Purée de carottes |
| Produits Laitiers | Yaourt bio | St Nectaire local | | Comté local | Yaourt nature bio |
| 2ème Produits Laitiers | Yaourt aromatisé | Carré de l'est | | Cantal jeune local | Fromage blanc bio |
| Dessert | Poire bio locale | Banane | | Crêpe au sucre | Pomme bio et locale |
| 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 |  | Appellation d'Origine Protégée |  | Produits Frais |  | Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| | |  | Bœuf Français |  | Produit Local |  | Produit labellisé bio |  | Poisson Frais |  |








Menus du 07/02/22 au 11/02/22

| | lundi 7 février 2022 | mardi 8 février 2022 | mercredi 9 février 2022 | jeudi 10 février 2022 | vendredi 11 février 2022 |
|-------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Hors d'œuvre | Chou blanc bio vinaigrette | Salade verte locale | Salade de perles | Velouté de carottes bio au curry | Pizza |
| 2eme Hors d'œuvre | Radis noir et pomme verte râpés | Chou chinois vinaigrette | | Salade de panais locaux cuits à l'aneth | Tarte au fromage |
| Plat Principal | Gratin de pommes de terres locales montagnard | Émincé de bœuf à la bourguignonne | Poulet rôti | Gratin de fruits de mer | Sauté de porc local à la moutarde |
| Plat de Remplacement | (plat comple) | Omelette | Filet de poisson au pesto | - | Filet de poisson à la moutarde |
| Accompagnement | - | Gratin de potiron local | Haricots verts bio sautés | Riz bio | Fondue de poireaux |
| Produits Laitiers | Yaourt nature local | Fromage blanc local | Comté local | Fromage fondu bio | Tome bio locale de Laqueuille |
| 2ème Produits Laitiers | Yaourt vanille bio | Yaourt aromatisé local | | Camembert bio | Emmental |
| Dessert | Compote bio | Beignet chocolat | Fruit de saison local | Ananas frais | Salade de fruits frais |
| Pain | 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 |  Appellation d'Origine Protégée |  Produits Frais |  Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|--|---|---|
| | |  Bœuf Français |  Produit Local |  Produit labellisé bio |  Poisson Frais |



Menus du 14/02/22 au 18/02/22

| | lundi 14 février 2022 | mardi 15 février 2022 | mercredi 16 février 2022 | jeudi 17 février 2022 | vendredi 18 février 2022 |
|-------------------------------|--------------------------|---|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Hors d'œuvre | Betteraves vinaigrette | Velouté de potiron local | Macédoine mayonnaise au curry | Salade verte locale | Samoussa légumes |
| 2eme Hors d'œuvre | | | | | |
| Plat Principal | Haricots rouges au chili | Bar à pâtes | Filet de poisson meunière | Steak haché sauce barbecue | Sauté de porc local au caramel |
| Plat de Remplacement | | sauce carbonara sauce bolognaise sauce thon et tomate | - | Omelette au fromage | Filet de poisson aigre douce |
| Accompagnement | Riz bio | Pâtes bio | Petits pois au jus | Purée de brocolis | Nouilles sautées |
| Produits Laitiers | Fromage blanc local | Tomme blanche | Buche du Pilat locale | Camembert bio | Yaourt nature local |
| 2ème Produits Laitiers | | | | | |
| Dessert | Kiwi local | Fruit de saison bio | Clémentines | Cake du chef au citron | Salade ananas |
| Pain | 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 |  Appellation d'Origine Protégée |  Produits Frais |  Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|--|--|--|
| |  Bœuf Français |  Produit Local |  Produit labellisé bio |  Poisson Frais |  Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable |













Menus du 21/02/22 au 25/02/22

| | lundi 21 février 2022 | mardi 22 février 2022 | mercredi 23 février 2022 | jeudi 24 février 2022 | vendredi 25 février 2022 |
|-------------------------------|---|---|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Hors d'œuvre | Carottes bio locales râpées vinaigrette | Crudités composées locales | Soupe de légumes locaux | Endives croustons vianigrette | Blé bio en salade |
| 2eme Hors d'œuvre | | | | | |
| Plat Principal | Escalope de dinde locale à la tomate | Bar à pizzas | Veau marengo (veau local) | Omelette nature | Filet de colin dieppoise |
| Plat de Remplacement | Lieu à l'escabèche | pizza jambon pizza bœuf haché pizza fromage | Cabillaud au cumin | | |
| Accompagnement | Purée de pommes de terre locales | - | Coquillettes bio | Gratin de courge locale | Riz bio pilaf aux oignons |
| Produits Laitiers | Fromage blanc local | Yaourt nature bio | Tome bio locale de Laqueuille | Yaourt nature bio | Brie bio |
| 2ème Produits Laitiers | | | | | |
| Dessert | Compote bio | Fruit de saison bio | Fruit de saison bio | Brownie | Banane bio |
| Pain | 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 |  Appellation d'Origine Protégée |  Produits Frais |  Cuisiné par nos soins |
|-------|--|--|--|---|---|
| |  Bœuf Français |  Produit Local |  Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  Poisson Frais |  Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable |