



## Semaine 19 du : lundi 05 au vendredi 09 mai 2025

	<b>lundi 5 mai 2025</b>	<b>mardi 6 mai 2025</b>	<b>mercredi 7 mai 2025</b>	<b>jeudi 8 mai 2025</b>	<b>vendredi 9 mai 2025</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade provençale (chou, courgettes, maïs, tomates)	Salade de lentilles (lentilles HVE, brunoise, oignons rissolés, persil)		<b>FERIE</b>	<b>Salade verte BIO</b> , dés de fromage & vinaigrette
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Escalope de volaille* fraîche au jus <b>*(Française)</b>	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)			Gardiane de bœuf* <b>*(Français)</b>
<b>sans porc</b>					
<b>Accompagnements</b>	<b>Cœurs de blé BIO ALPINA</b>  Julienne de légumes	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel  Quinoa			Pommes de terre rissolées  Jeunes carottes confites
<b>Produits laitiers</b>	Coulommiers	Comté AOP			
<b>Dessert</b>	Compote de <b>poires BIO</b> <b>"Thomas le Prince"</b>	<b>Kiwi BIO</b>			Crème dessert au chocolat
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit Végé</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Produit local</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Commerce équitable</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>		



## Semaine 20 du : lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Radis & beurre	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "		<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Chili sin carné	Sauté de porc* sauce dijonnaise <b>(Français, label rouge)</b>		Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez)	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare
<b>sans porc</b>		  Sauté de poulet* sauce dijonnaise (*FR)			 
<b>Accompagnements</b>	Riz BIO façon pilaf	Haricots plats HVE sautés à l'ail  <b>Crozets BIO</b>		Semoule HVE aux épices	Gratin de choux-fleur *( <b>choux-fleur BIO</b> )
<b>Produits laitiers</b>	St nectaire AOP 	Yaourt BIO sucré de " <i>Gruffy</i> " (seau) 		Légumes couscous 	Tajine de flageolets
<b>Dessert</b>	Pomme HVE au four 	Poire		Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fromage frais nature sucré
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Fraises & sucre (5g)
					Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

**COUSCOUS PARTY**

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	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 Bœuf / Veau Français	 <b>LOCAL</b> Produit local	 <b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 <b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	 <b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	
	 La Région à du Gout	 <b>Label Rouge</b> Produit Label Rouge	 <b>PRODUIT FERMIER</b> Produit fermier ou produit de la ferme	 <b>PÊCHE DURABLE</b> Pêche durable		



## Semaine 21 du : lundi 19 au vendredi 23 mai 2025

	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade portugaise (pdt HVE, pois chiche BIO, thon, olives, échalotes)	Concombres BIO & sauce fromage blanc fines herbes		Céleri rémoulade	Salade composée (salade verte BIO, maïs, croutons) & vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* au miel *(Français)	Filet de poisson frais sauce nantua		Filet de poulet au romarin & citron	Gnocchis* (*semoule BIO) sauce tomate
sans porc					
<b>Accompagnements</b>	Carottes BIO persillées  Polenta BIO crémeuse	Pennes BIO  Navets persillés		Ratatouille fraîche  Pommes boulangères	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Bûche du Pilat		Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"	Emmental râpé BIO
<b>Dessert</b>	Pomme de "Cercier"	Compote de coing		Gâteau d'anniversaire Clafouti aux abricots	Yaourt HVE vanille "chèvrerie de Jérémie"
<b>Pain</b>	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 22 du : lundi 26 au vendredi 30 mai 2025

	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à la coriandre	<b>Pâté crouste</b> & cornichon		<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
sans porc		<i>Oeufs durs &amp; mayonnaise</i>			
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français, HVE) " <b>Challonges</b> "	Filet de poisson sauce curry			
sans porc	 				
<b>Accompagnements</b>	Gratin pommes de terre	<b>Brocolis BIO</b> fleurette			
	Blettes persillées	Boulgour			
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait AOP  " <b>coopérative de Lescheraines</b> "	Yaourt aromatisé			
<b>Dessert</b>	Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO "Thomas le Prince"</b> 	Nectarine (sous réserve)			
<b>Pain</b>	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 23 du : lundi 02 au vendredi 06 juin 2025

### (RETOURS MENUS DE SECOURS)

	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "	<b>Tomates BIO</b> & vinaigrette au basilic		Salade verte & vinaigrette	Taboulé (*semoule <b>BIO</b> )
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Steak haché* au jus (* <b>Français</b> ) 	Cappelletti au fromage sauce crème 		Sauté de dinde* au caramel * <b>(Français &amp; égalim)</b> 	Filet de <b>poisson frais</b> sauce citron  
sans porc					
<b>Accompagnements</b>	Purée de courgettes & pommes de terre (*courgettes <b>HVE</b> ) 			<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Duo d'haricots ( <b>haricots verts BIO</b> & haricots beurre <b>HVE</b> ) 
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré <b>HVE</b> de " <i>Barras</i> " (seau) 	Emmental râpé		Comté <b>AOP</b> 	Pommes de terre grenailles  Cantal jeune <b>AOP</b> 
<b>Dessert</b>	Pêche	Crème dessert à la vanille		Compote de <b>fraises BIO</b> " <i>Thomas le Prince</i> " 	<b>Abricot BIO</b> 
<b>Pain</b>	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	 PRODUIT VEGETAL
	 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 24 du : lundi 09 au vendredi 13 juin 2025

	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>JOURNEE DE SOLIDARITE</b>	Salade de pommes de terre (pdt HVE, tomates, maïs, concombres)			<b>Concombres BIO</b> & vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>		<b>Jambon au jus</b>		Quiche au fromage <b>1001 Repas</b>	Sauté de bœuf* au paprika *(Français, HVE) "Challonges"
sans porc		<i>Rôti de dinde au jus (FR)</i>			 
<b>Accompagnements</b>		Ratatouille <b>fraîche</b>		Salade composée (maïs, croutons, dés de fromage) & vinaigrette	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre
<b>Produits laitiers</b>		<b>Polenta BIO</b>		Yaourt <b>HVE</b> sucré du "Pré Jourdan" 	Champignons persillés
<b>Dessert</b>		St nectaire AOP		Eclair au chocolat	Bûche du pilat
<b>Pain</b>		Nectarine		Pain	Cerises
		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	 Menu alternatif	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable	



# Semaine 25 du : lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Salade de lentilles estivale (*lentilles HVE)		<b>Tomates BIO</b> & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes *( <b>carottes BIO</b> )
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Chipolatas*</b> *( <b>Porc Français, label rouge</b> )	Galette végétale		Sauté de veau* à la moutarde (* <b>Français</b> )	Raviolis de légumes sauce tomate ( <i>menu de secours</i> )
<b>sans porc</b>	 <i>Merguez</i> 	 <b>PRODUIT VEGE</b>			 <b>PRODUIT VEGE</b>
<b>Accompagnements</b>	Potatoes  Tomates provençales	Courgettes <b>fraîches</b> à la tomate  Semoule		Petits pois carottes  Jeunes carottes	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt <b>HVE</b> à la fraise des bois " <i>chèvrerie de Jérémie</i> "	Margériaz au lait AOP " <i>coopérative de Lescheraines</i> "		Crème anglaise	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	 	  <b>Abricots BIO</b>		<b>Gâteau d'anniversaire</b> <b>Roulé crème pâtissière à la framboise</b>	<b>Melon BIO</b>
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral 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	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Produit local</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Commerce équitable</b>
	<b>La Région du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	



## Semaine 26 du : lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

	<b>lundi 23 juin 2025</b>	<b>mardi 24 juin 2025</b>	<b>mercredi 25 juin 2025</b>	<b>jeudi 26 juin 2025</b>	<b>vendredi 27 juin 2025</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes ( <i>menu de secours</i> )	<b>Concombres BIO</b> & vinaigrette ciboulette		Salade verte & vinaigrette	<b>Pastèque BIO</b>
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce aurore	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare		Bolognaise (* <b>bœuf Français &amp; BIO</b> ) 	Pilon de poulet froid & mayonnaise
sans porc					
<b>Accompagnements</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf  Aubergines persillées	Blettes provençales  Quinoa		<b>Spaghettis BIO</b>  Carottes confites au miel	Salade de pommes de terre composée (pdt HVE)  Légumes grillés à l'huile d'olive
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré <b>HVE</b> de " <b>Barras</b> " 	Camembert		Emmental râpé	<b>Yaourt BIO</b> à l'abricot de " <b>Gruffy</b> " (seau)
<b>Dessert</b>	Nectarine	Beignet chocolat		Compote de pommes ( <i>menu de secours</i> )	
<b>Pain</b>	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	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 27 du : lundi 30 juin au vendredi 04 juillet 2025

	lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de <b>pois chiche BIO</b> au curry	<b>Tomates BIO</b> & vinaigrette au basilic		<b>Pastèque BIO</b>	<b>Melon BIO</b>
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Pané végétal & sauce type aïoli (Froide)	<b>Knack de porc* (Français)</b> "Charvin"		Croq' fromage "Pierre Clot"	<b>Sandwich</b> (jambon beurre) <i>Sandwich thon mayonnaise</i>
sans porc		<i>Knack de volaille</i>			
<b>Accompagnements</b>	<b>Haricots verts BIO</b> sautés  Boulgour	Purée de pommes de terre  Brocolis		Salade verte & vinaigrette	Chips
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Cantal jeune AOP			Yaourt à boire aromatisé
<b>Dessert</b>	Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO "Thomas le prince"</b>	Abricots		Cème dessert chocolat	
<b>Pain</b>	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	