

Semaine 18 du : lundi 29 avril au dimanche 05 mai 2024

repas	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)		Taboulé (petit épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Filet de poulet au jus	Relic Vert Crousti végétal		Bœuf* mironton *(Français)	Filet de poisson frais sauce à l'orange
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Carottes BIO sautées		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy (seau)		Fromage fondu type "fripon"	Coulommiers
Dessert	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Banane		Pomme de Cercier	Crème dessert chocolat
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain





Semaine 19 du : lundi 06 au dimanche 12 mai 2024

Tepas	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Hors d'œuvre	Œuf dur & mayonnaise	Radis & beurre			
	D'clic Vert				
Plat Principal	Sauce napolitaine	Sauté de dinde* sauce forestière *(Français)			
		·			
Accompagnement	Spaghettis BIO & emmental râpé (10g)	Printanière de légumes			
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Fromage frais nature sucré			
Dessert	Kiwi	Beignet chocolat			
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 lors de la commissions du 04 avril par les représentants élus, agents de restauration et Mille et un repas



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



Bœuf / Veau Français



Volaille Française



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



Poisson Frais



Produit local



La Région à du Gout



Produit Label Rouge



duit fermier ou produit de la ferme



Pêche durable





Semaine 20 du : lundi 13 au dimanche 19 mai 2024

Tepas	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette		Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
Plat Principal	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français & label rouge)	Brandade de poisson		Couscous : boulettes & merguez	Relic Vert Nuggets de blé & ketchup
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette			Semoule BIO aux épices & légumes	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	St nectaire AOP			Yaourt nature sucré HVE de Barras
Fromage au lait cru		Tomme de chèvre HVE de l'Alambic			
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

REPAS ORIENTAL





Semaine 21 du : lundi 20 au dimanche 26 mai 2024

repas	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
Hors d'œuvre		Pâté croute de porc & cornichon		Céleri rémoulade	Radis & beurre
Plat Principal		Filet de poisson frais meunière		Jambon braisé au jus	Bœuf* à la provençale *(Français)
Accompagnement		Ratatouille		Gratin de pommes de terre	Boulgour BIO pilaf
Produits laitiers		Bûche du Pilat		Brie	Yaourt HVE à la vanille "chèvrerie de Jérémy"
Dessert		Pêche (sous réserve)		Compote de coing	Biscuit
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 lors de la commissions du 04 avril par les représentants élus, agents de restauration et Mille et un repas



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



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



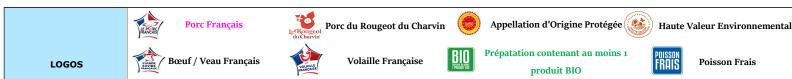
Pêche durable





Semaine 22 du : lundi 27 mai au dimanche 02 juin 2024

lundi 27 mai 2024 mardi 28 mai 2024 mercredi 29 mai 2024 jeudi 30 mai 2024 vendredi 31 mai 2024 Salade de pâtes* Concombres BIO & vinaigrette à **Betteraves rouges BIO** Hors d'œuvre **Tomates BIO** & vinaigrette (pâtes BIO) la menthe vinaigrette Sauté de veau* au miel Hachis parmentier **Plat Principal** Chili sin carné Filet de **poisson frais** sauce citron *(bœuf Français) *(Français) Riz BIO façon pilaf Petits pois à la Française Carottes BIO persillées Accompagnement **Produits laitiers** Comté AOP Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan Cantal jeune AOP Coulommiers Tome des Bauges AOP "coopérative Fromage au lait cru de Lescheraines" Gâteau d'anniversaire à la **Compote pommes fraises BIO** Pomme de **Cercier** Dessert Nectarine framboise "Thomas le Prince" **Pain** Pain Pain Pain Pain







Semaine 23 du: lundi 03 au dimanche 09 juin 2024

repas	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre* (*HVE)		Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale *(*HVE)
Plat Principal	Diot au jus (Mont Charvin Porc Français)	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français)		Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes	Pizza au fromage (Pierre Clot)
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre & emmental râpé	Chou fleur BIO persillés		Semoule BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers		Fromage frais nature sucré		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)
Dessert	Crème dessert vanille	Melon		Pêche	Abricot BIO
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain





Semaine 24 du : lundi 10 au dimanche 16 juin 2024



ТСРОЗ	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Hors d'œuvre	Crêpe emmental	Pastèque BIO		Salade grecque (tomates BIO, concombres BIO, féta)	Radis & beurre
Plat Principal	Filet de poulet au jus	Relic Conocchis sauce tomate		Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier)	Celic Vert Tarte au fromage
	Francisco	PRODUIT		*(Français)	
Accompagnement	Brocolis BIO sautés			Plaki : haricots blancs à la tomate	Taboulé *(semoule BIO)
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé		Fromage blanc (seau)	Yaourt nature sucré
Dessert	Nectarine	Compote de framboises BIO "Thomas le Prince"		Miel	Cerises
Pain	Pain	Pain			Pain
				REPAS GREC	REPAS FROID





Semaine 25 du : lundi 17 au dimanche 23 juin 2024

repas	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Hors d'œuvre	Melon BIO	Salade de pommes de terre		Pâté de campagne (menu de secours)	Salade haricots verts, maïs, thon (menus de secours)
	D'clic Vert				
Plat Principal	Quenelles natures fraîches sauce tomate	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)		Filet de poisson frais meunière	Chipolata *(porc Français)
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées		Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Comté AOP	St nectaire AOP		Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras 🍪
Fromage au lait cru	Crioutin GAEC le Criou				
Dessert	Compote	Abricot BIO		Gâteau d'anniversaire au citron	Pastèque BIO BID
Pain	Pain	Pain		Pain Pain	Pain





Semaine 26 du : lundi 24 au dimanche 30 juin 2024



Тервз	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Hors d'œuvre	Salade de riz* *(riz BIO)	Salade verte & vinaigrette		Salade de lentilles* estivale *(HVE)	Tomate BIO & vinaigrette au basilic
Plat Principal	Galette de soja & sauce tomate	Raviolis de bœuf gratiné (menus de secours)		Sauté de dinde* aux champignons (Française)	Salade de pommes de terre au thon
Accompagnement	VEGE Courgettes à la tomate			Haricots verts BIO persillés	
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy (seau)		Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Bûche du Pilat
Dessert	Nectarine	Biscuit		Fruit de saison	Salade de fruits frais à la menthe
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 lors de la commissions du 04 avril par les représentants élus, agents de restauration et Mille et un repas



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



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

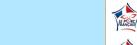




Semaine 27 du : lundi 01er au dimanche 07 juillet 2024

Порос	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Betteraves rouges vinaigrette			
Plat Principal	Steak* haché & sauce barbecue *(Français)	Pilon de poulet & ketchup		Croque monsieur fromage (Pierre Clot)	PICNIC Party
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Pommes dauphine		Salade verte & vinaigrette	100 100
Produits laitiers		Cantal jeune AOP		Fromage portion	COSTIBS SOL
Dessert	Crème dessert chocolat	Abricot		Melon BIO	
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 lors de la commissions du 04 avril par les représentants élus, agents de restauration et Mille et un repas



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin

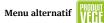


Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale





LOGOS



Bœuf / Veau Français



Volaille Française



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



Poisson Frais



Produit local



La Région à du Gout



Produit Label Rouge



duit fermier ou produit de la ferme



Pêche durable

