

Crudités fruits crus
Cuités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



MENUS

Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

SEMAINE DU : **2 septembre 2024**

AU: **6 septembre 2024**

	Rentrée 6èmes			
	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Entrées	Feuilleté au jambon	Salade verte à composer	Macédoine, œuf dur ou surimi mayonnaise	Tomates vinaigrette
	Feuilleté au fromage	Croûtons, noix, dés de jambon, dés d'emmental		Concombres
	Salade verte	Salade verte	Letteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées
Plat protidique	Emincé de porc provençale Poisson meunière	Poulet de Bresse Rôti ou à la crème AOP ou œufs brouillés	Rôti de veau paysanne Dos de colin à l'oseille	Carbonara Bolognaise végétarienne
	Ratatouille	Haricots verts persillés	Chou fleur	Spaghetti
Garniture	Semoule	Frites	Riz	
	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier
Produit laitier	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe
	Crème dessert fermière	Crème dessert fermière	Royal chocolat Entremet caramel beurre salé	Fruit frais de saison
Dessert	Fruit frais (selon cours et arrivage)			

SEMAINE DU : **9 septembre 2024**

AU: **13 septembre 2024**

	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Entrées	Rosette, rillettes Jambon du morvan	Concombres à la crème Avocat crevettes Tomates	Salade verte à composer Noix, Surimi, Julienne de pommes, comté en dés	Salade verte à composer Croûtons, lardons, dés de jambon, dés d'emmental
	Salade verte	Rillettes de thon	Salade verte	Salade verte
	Carbonade de bœuf Filet de colin dugléré	Saucisse de Toulouse Poisson pané	Poulet Gaston Gérard Poisson meunière	Gratin de pâtes à la bolognaise
Garniture	Penne Epinards béchamel	Lentilles Gratin de brocolis	Pommes rissolées Haricots beurre persillés	Gratin de pâtes végétariennes
	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Produit laitier	Yaourt nature fermier
Produit laitier	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe	Fromage coupe	Fromage AOC AOP coupe
	Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé	Liégeoise de fruits Compote	Tarte fine aux pommes Feuilleté chibouste pommes caramélisées	Fruit frais de saison
Dessert	Fruit frais (selon cours et arrivage)			

SEMAINE DU : **16 septembre 2024**

AU: **20 septembre 2024**

	6èmes SOLUTRE			
	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
Entrées	Pizza 4 fromages Quiche lorraine	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Salade verte à composer Noix, Tomates, dés de fromage, crevettes pamplemousse	Haricots à la niçoise Maïs à la comtoise Tomates vinaigrette
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Colombo de porc Omelette	Matafan au fromage Filet de lieu sauce crème	Sauté de volaille au cidre Omelette aux herbes	Emincé de lapin gibelotte Poisson pané
Garniture	Légumes sautés Patate douce	Tortis Carottes sautées	Pommes dauphines Champignons persillés	Poêlée forestière Pommes vapeur
	Yaourt fermier	Produit laitier	Yaourt nature fermier	Produit laitier
Produit laitier	Fromage AOC AOP coupe	Fromage coupe	Fromage AOC AOP coupe	Fromage coupe
	Vacherin Tranche napolitaine	Cocktail de fruits Fruits au sirop	Crêpe au sucre Crêpe pâte à tartiner	Fruit frais de saison
Dessert	Fruit frais (selon cours et arrivage)			

Crudités fruits crus
Cuités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



MENUS

Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
V viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

SEMAINE DU : **23 septembre 2024**

AU: **27 septembre 2024**

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
Entrées	Salade coleslaw Céleri rémoulade Chou au lard Carottes râpées	Salade verte à composer Croûtons, œufs durs, dés de tomates, dés de fromage, lardons	Jambon persillé Salade verte Toast épaisse Œuf meurette	Salade verte César Volaille, tomates dés, croûtons, copeaux parmesan ,œuf dur, noix
Plat protidique	Colin sauce ciboulette Emincé de porc charcutier	Steak haché Œufs brouillés	Emincé des bœuf à la bourguignonne Poisson vigneronne	Blanquette de veau Blanquette de poisson
Garniture	Fondue de poireaux Riz	Frites Haricots verts	Pommes vapeur Champignons persillés	Coquillettes Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Fromage blanc local sur lit de fruits Fruit frais	Compote Cocktail de fruits Fruit frais	Tartouillat aux pommes Entremet pain d'épice Poire Vigneronne	Fruits frais de saison Fruit frais

SEMAINE DU : **30 septembre 2024**

AU: **4 octobre 2024**

	lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
Entrées	Croque monsieur Allumette emmental Salade verte	Salade verte à composer Croûtons, œufs durs, dés de tomates, dés de fromage, lardons	Croûte au morbier Croûte au champignons Salade verte	Salade haricots Chou fleur vinaigrette Betteraves Salade verte
Plat protidique	Chili con carné Chili végétal	Cordon bleu Poisson meunière	Blanc de volaille comtois Œuf dur au comté	Rôti de bœuf au jus Poisson pané
Garniture	Riz Courgettes sautées	Petits pois carottes Ratatouille	Pommes rissolées Epinards béchamel	Penne au beurre Pôlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Pana cotta Crème brûlée	Fruits frais de saison	Le Jusséen Tarte aux myrtilles	Fruits frais de saison
Fruit frais (selon cours et arrivage)				

SEMAINE DU : **7 octobre 2024**

AU: **11 octobre 2024**

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Entrées	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Endives aux noix Salade de chou Courgettes vinaigrette Tomates	Salade antillaise Agrumes et avocats aux crevettes Accras de poisson	Surimi mayonnaise Thon mayonnaise Œuf mayonnaise
Plat protidique	Boulette de boeuf Merguez Tajine de poisson	Ravioli frais 3 fromages sauce tomate	Rougail saucisse Rougail de légumes	Poulet Rôti Poisson pané
Garniture	Légumes Couscous Semoule	Tagliatelles fraîches aux fruits de mer	Riz créole Achard de légumes	Brocolis Carottes
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé	Poire chocolat Fruits au sirop	Tarte citron meringuée Blanc mangé	Fruits frais de saison
Fruit frais (selon cours et arrivage)				

Crudités fruits crus
Cuités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



MENUS

Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

SEMAINE DU : **14 octobre 2024**

AU: **18 octobre 2024**

	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	jeudi 17 oct	vendredi 18 octobre 2024
Entrées	Carottes râpées Céleri rémoulade Tomates Concombres	Salade verte	Salade verte Bio locale Toast au chèvre fermier local Toast au morbier AOP	Buffet d'entrées Salade verte
Plat protidique	Jambon chablisienne Œufs durs chablisienne	Assiette Charcuterie Poisson pané	Poulet de bresse AOP à la crème de bresse	Steak haché Omlette
Garniture	Tortis	Raclette Pommes de terre vapeur	Poêlée de Butternut Bio Loc Pâtes	Frites
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Crème dessert fermières	Fruits frais de saison	Faisselle fermier local miel ou purée de fruits	Buffet de desserts
Fruit frais (selon cours et arrivage)				

VACANCES TOUSSAINT

Crudités fruits crus
Cuités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
V viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

MENUS

SEMAINE DU : 4 novembre 2024

AU:

8 novembre 2024

	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Entrées	Jambon du morvan	Salade verte à composer	Salade normande	Salade verte César
	Rosette	Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Croustillant normand	Volaille, tomates dés, croûtons, copeaux parmesan, œuf dur, noix
	Salade verte		Salade verte	
Plat protidique	Moules à la crème Saucisses de francfort	Rôti de porc Poisson meunière	Emincé de volaille au cidre Omelette normande	Emincé de bœuf aux carottes Poisson pané
Garniture	Frites	Ratatouille	Gratin de légumes au camembert	Pâtes
	Haricots verts	Riz	Pommes vapeur	Carottes vapeur
Produit laitier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier
	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Beignet Choco noisette	Ile flottante	Tarte normande	Fruits frais de saison
	Beignet pomme	Mousse chocolat	Pomme au four caramel	Fruit frais
	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	

SEMAINE DU : 11 novembre 2024

AU:

15 novembre 2024

	lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Entrées	FERIE	Salade verte	Quiche lorraine Tarte aux poireaux	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental
		Plat protidique	Tartiflette	Sauté de veau à la lorraine Purée
Garniture		Pané fromager	Potée végétarienne	Poêlée de légumes
		Pommes vapeur		
Produit laitier		Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier	Yaourt nature fermier
	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe	Fromage AOC AOP coupe	
Dessert	Compotes	Gâteau de Nancy	Fruits frais de saison	
	Fruits au sirop	Tarte aux mirabelles	Fruit frais	
	Fruit frais	Fruit frais		

SEMAINE DU : 18 novembre 2024

AU:

22 novembre 2024

	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Entrées	Pizza Royale	Salade verte à composer	Salade verte	Poireaux vinaigrette
	Pizza 4 fromages	Surimi, Croûtons, Œuf dur, dés de tomates, dés d'emmental		Betteraves en salade
	Salade verte			Salade verte
Plat protidique	Lasagnes bolognaises	Escalope de volaille à la crème Œuf cocotte	Garniture alsacienne Poisson Pané	Tomates farcies ou Poisson meunière
Garniture	Lasagnes aux légumes	Champignons persillés	Choucroûte	Ratatouille
		Pommes sautées	Pommes vapeur	Riz
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
	Fromage coupe	Fromage coupe	Fromage coupe	Fromage coupe
	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion
Dessert	Cocktail de fruits	Yaourt fermier aux fruits	Tarte alsacienne	Fruits frais de saison
	Compotes	Yaourt fermier aromatisé	Forêt noire	Fruit frais
	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

MENUS

SEMAINE DU : 25 novembre 2024

AU:

29 novembre 2024

	lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Entrées	Crêpe emmental Croque monsieur Salade verte	Macédoine mayonnaise Bruschetta de thon Salade verte	Salade verte	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental
Plat protidique	Emincé de bœuf à la provençale Omelette aux herbes	Escalope viennoise Pané fromager	Assiette Comtoise: Jambon du haut doubs, Saucisse de Montbéliard, Cancoillotte Poisson pané	Dos de colin sauce normande Rôti de porc
Garniture	Coquillettes	Carottes à la crème Gratin de chou fleur	Pommes vapeur	Riz Fondue de poireaux
Produit laitier	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion
Dessert	Danette vanille ou caramel ou chocolat Fruit frais	Compotes Liégeoise de fruits Fruit frais	Tarte aux fruits Chou vanille Fruit frais	Pomme Orange Fruit frais

SEMAINE DU : 2 décembre 2024

AU:

6 décembre 2024

	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Entrées	Carottes râpées Céleri rémoulade Tomates Concombres	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Saucisson à l'ail Pâté de campagne Jambon persillé Salade verte	Friand à la viande Friand au fromage Salade verte
Plat protidique	Quenelles nature sauce aurore Endives au jambon	Andouillette de troyes AAAAA Steack Haché	Emincé de beouf à la bourguignonne Œuf meurette	Escalope de volaille au jus Omelette
Garniture	Brocolis Courgettes persillées	Frites	Purée	Haricots verts
Produit laitier	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion
Dessert	Beignet Choco noisette Beignet Pommes Fruit frais	Fruit frais de saison Fruit frais	Poire dijonnaise Pomme au four Fruit frais	Flan Chocolat ou vanille ou caramel Fruit frais

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



MENUS

Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

SEMAINE DU : 9 décembre 2024

AU: 13 décembre 2024

	lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Entrées	Salade Piémontaise Salade de pâtes	Salade verte à composer Surimi, Croutons, Œuf dur, dés de tomates, dés d'emmental	Choux fleur vinaigrette Haricots en salade	Thon mayonnaise Surimi mayonnaise
	Salade verte		Salade verte	Salade verte
Plat protidique	Cordon bleu Poisson meunière	Bœuf à la bière Tortilla	Poulet Gaston Gérard Poisson pané	Sauté de porc Pané fromager
Garniture	Petits pois Carottes	Pâtes Champignons	Pommes sautées Tomate provençale	Chou fleur Riz
	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion
Dessert	Yaourt liégeois	Fruits au sirop Cocktail de fruits	Tarte fine aux pommes Amandine aux poires	Fruit frais de saison
	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais

SEMAINE DU : 16 décembre 2024

AU: 20 décembre 2024

	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Entrées	Œuf mayonnaise Tomate Macédoine	Duo de choux noisettes Carottes râpées Salade verte	<i>Repas de fin d'année</i>	Buffet d'entrées
	Salade verte			Salade verte
Plat protidique	Carbonara charcutière Carbonara de la mer	Boulette de boeuf Merguez Tajine de poisson		Steak haché
Garniture	Spaghetti	Légumes Couscous Semoule		Pomme sautées
Produit laitier	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion	Produit laitier Fromage coupe Fromage portion		Produit laitier Fromage coupe Fromage portion
Dessert	Compotes Fruits au sirop	Fruit frais de saison		Buffet de desserts
	Fruit frais	Fruit frais		Fruit frais