



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

	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 	 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


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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	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	Commerce équitable



















Semaine 19 du : lundi 06 au dimanche 12 mai 2024

	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Hors d'œuvre	Euf dur & mayonnaise	Radis & beurre			
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

LOGOS	 Porc Français  Bœuf / Veau Français  La Région à du Gout	 Porc du Rougeot du Charvin  Volaille Française  Produit Label Rouge	 Appellation d'Origine Protégée  Préparation contenant au moins 1 produit BIO  Produit fermier ou produit de la ferme	 Haute Valeur Environnementale  Poisson Frais  Pêche durable	 Menu alternatif  PRODUIT VEGÉ  Produit local  Commerce équitable
-------	--	---	---	---	---


















Semaine 20 du : lundi 13 au dimanche 19 mai 2024

	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	 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



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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rouget du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
					
	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	Commerce équitable
					
















Semaine 21 du : lundi 20 au dimanche 26 mai 2024

	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
Hors d'œuvre		Pâté crouste 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

LOGOS	 Porc Français	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	
	 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	 Commerce équitable	



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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	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	Commerce équitable



Semaine 23 du : lundi 03 au dimanche 09 juin 2024

	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	Délic Vert 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		Margérial 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

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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	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	Commerce équitable



Semaine 24 du : lundi 10 au dimanche 16 juin 2024



	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	 Gnocchis sauce tomate		Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier) *(Français)	 Tarte au fromage
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

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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	PRODUIT VEGÉ
	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	Commerce équitable	



Semaine 25 du : lundi 17 au dimanche 23 juin 2024

	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 D'clie Vert	Salade de pommes de terre		Pâté de campagne (menu de secours)	Salade haricots verts, maïs, thon (menus de secours)
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
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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	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	Commerce équitable



Semaine 26 du : lundi 24 au dimanche 30 juin 2024



	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	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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	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	Commerce équitable	



















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

	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) 	
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Pommes dauphine		Salade verte & vinaigrette	
Produits laitiers		Cantal jeune AOP 		Fromage portion	
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

LOGOS	 Porc Français	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Boeuf / 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	 Commerce équitable