



Semaine 08 du : lundi 20 au dimanche 26 février 2023

	lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Celéri BIO rémoulade		Salade verte mélangée & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de dinde Française au curry doux	Bœuf Français en daube		Filet de poisson frais meunière	Parmentier de légumes & lentilles
sans porc / sans viande	<i>Poisson sauce curry</i>	<i>Quenelles natures à la tomate</i>			
Accompagnement	Semoule BIO	Carottes BIO persillées		Brocolis BIO sautés	
Produits laitiers	Camembert / Tomme BIO Tavayllarde IGP	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré du Pré Jourdan	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Orange	Bugnes		Gâteau d'anniversaire Roulé à la châtaigne	Pomme BIO de Cercier
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 par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	Produit végétarien
	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 09 du : lundi 27 février au dimanche 05 mars 2023

	lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette	Lentilles en salade		Duo de carottes & radis noir vinaigrette *(carottes BIO)	Piémontaise *pommes de terre HVE <i>Salade de pommes de terre au thon</i>
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Blanquette de veau à l'ancienne *(veau Français) <i>Blanquette de poisson</i>	Pané tomate mozza & ketchup 		Lasagnes *(bœuf Français) <i>Lasagnes végétariennes aux légumes & lentilles</i>	Filet de poisson frais & sauce oseille
<i>sans porc / sans viande</i>					
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf aux petits légumes	Haricots verts BIO sautés			Chou fleur BIO en gratin
Produits laitiers	Brie				Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Compote de pommes "Thomas le Prince"	Clémentine BIO		Dessert lacté "type flamby"	Poire 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 par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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 10 du : lundi 06 au dimanche 12 mars 2023

	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Hors d'œuvre	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Râpé de chou rouge vinaigrette		Velouté de légumes	Salade verte BIO & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Boeuf Français façon bourguignon	Jambon braisé au jus		Chili sin carné	Filet de poisson sauce aneth
<i>sans porc / sans viande</i>	Quenelles natures sauce tomate	Rôti de dinde au jus / Omelette fraîche			
Accompagnement	Carottes persillées	Ecrasé de pommes de terre* *(HVE) Belmaraicher		Riz BIO façon pilaf	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Bleuet des prairies	Comté AOP d'Arbusigny		Fromage frais nature sucré	Coulommiers
Dessert	Kiwi BIO	Compote pommes bananes		Pomme BIO de Cercier	Beignet 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 par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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 du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 11 du : lundi 13 au dimanche 19 mars 2023

	lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Pizza au fromage		Radis long & beurre	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc Français sauce curry	Sauté de poulet Français à la normande		Filet de poisson frais meunière	Raviolis BIO emmental basilic
sans porc / sans viande	<i>Quenelles natures sauce curry</i>	<i>Poisson sauce normande</i>			
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Brocolis BIO fleurette		Haricots plats sautés	
Produits laitiers		Fromage fondu type fripon		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Emmental râpé
Dessert	Crème dessert à la vanille	Kiwi BIO		Gâteau d'anniversaire Marbré chocolat	Orange 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 par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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 12 du : lundi 20 au dimanche 26 mars 2023

	lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange & cumin 	Pâté croûte & cornichon Œuf dur & mayonnaise		Taboulé *(semoule BIO)	Râpé de chou rouge vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Quenelles nature à la tomate 	Filet de poisson sauce ciboulette		Sauté de veau Français au paprika Omelette	Hachis parmentier *(bœuf Français)
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Purée de courge *(courge BIO)		Chou fleur BIO persillés	Brandade de poisson
Produits laitiers	Yaourt aromatisé HVE à la myrtilles "chèvrerie de Jérémie" 	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 		Yaourt BIO nature sucré	St nectaire AOP
Dessert	"chèvrerie de Jérémie" 	Pomme BIO		Poire	Compote de pommes "Thomas le Prince"
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 par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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 13 du : lundi 27 mars au dimanche 02 avril 2023

	lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Hors d'œuvre	Salade de riz (cœurs de palmier, maïs, tomates ..) *(riz BIO)	Coleslaw *(carottes BIO)		Pois chiche à l'orientale	Salade verte & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Gardiane de bœuf *(bœuf Français) 	 Nuggets de blé & ketchup		Poulet tandoori *(poulet Français) 	Filet de poisson sauce citron
<i>sans porc / sans viande</i>	<i>Quenelles natures sauce béchamel</i>			<i>Omelette aux épices</i>	
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Lentilles aux petits légumes		Semoule BIO	Petits pois carottes
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Camembert		Yaourt BIO à la vanille "lait 2 vaches"	Comté AOP d'Arbusigny
Dessert	Orange	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 			 Eclair au 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 par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



Semaine 14 du : lundi 03 au dimanche 09 avril 2023

	lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre		Radis & beurre	Céleri BIO rémoulade
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Raviolis BIO basilic emmental à la tomate	Sauté de porc Français sauce charcutière Sauté de poulet sauce charcutière / poisson sauce nantua		Sauté de dinde Française à la crème <i>Quenelles natures béchamel</i>	Filet de poisson & sauce tartare
<i>sans porc / sans viande</i>					
Accompagnement		Salsifis		Carottes BIO persillées	Pomme sautées
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Cantal jeune AOP / Tomme BIO Tvaillarde IGP
Dessert	Kiwi	Ananas frais		Gâteau d'anniversaire Roulé à l'abricot	Crème dessert caramel
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 par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable
				Produit local
				Commerce équitable