



Semaine 17 du : lundi 24 au dimanche 30 avril 2023

	lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Samoussa de légumes		Salade de riz* niçoise *(riz BIO, haricots verts BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Parmentier végétarien (légumes & lentilles)	Sauté de poulet* au caramel *(poulet Français)		Filet de poisson frais meunière 	Sauté de bœuf* au paprika *(bœuf Français)
sans porc / sans viande		Filet de poisson à la crème			Omelette
Accompagnement		Haricots plats persillés		Brocolis BIO fleurette	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy		Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP
Dessert	Crème dessert BIO chocolat	Orange sanguine		Banane BIO	Compote de poires HVE
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	
		Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Produit local	
		La Région a du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable	



Semaine 18 du : lundi 01 au dimanche 07 mai 2023

	lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
Hors d'œuvre	FÊTE DU TRAVAIL			Radis & beurre	Salade de lentilles* estivale (*lentilles HVE)
sans porc					
Plat Principal		Betteraves rouges BIO vinaigrette		Lasagnes de bœuf* *(bœuf Français) 	Pané tomate mozza & ketchup
sans porc / sans viande		Sauté de porc* au curry *(porc Français & label rouge) Sauté de dinde au curry / Poisson sauce curry		Lasagnes végétariennes	Epinards BIO hachés béchamel
Accompagnement		Semoule BIO aux épices			Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan
Produits laitiers		Brie		Comté AOP	Fraises & sucre
Dessert		Pomme BIO		Compote de poires "Thomas le Prince"	
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 a du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable	



Semaine 19 du : lundi 08 au dimanche 14 mai 2023

	lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
Hors d'œuvre	ARMISTICE	Pois chiche* en salade (*pois chiche BIO)		Batonnets de carottes & mayonnaise	Salade verte BIO & vinaigrette au basilic
sans porc					
Plat Principal		Sauté de veau* façon marengo *(veau Français)		Nuggets de poulet & ketchup	Pavé de saumon frais rôti
sans porc / sans viande		Quenelles natures à la tomate		Nuggets de blé & ketchup	
Accompagnement		Duo d'haricots* *(haricots verts BIO)		Potatoes	Ratatouille fraîche* *(aubergines BIO, courgettes BIO, oignons BIO, tomates BIO)
Produits laitiers		St nectaire AOP		Yaourt à boire	Yaourt nature sucé HVE du GAEC de Barras
Dessert		Kiwi BIO			Eclair au chocolat
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 Rouget du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGETAL
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région a du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 20 du : lundi 15 au dimanche 21 mai 2023

	lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
Hors d'œuvre	Roulé fromage	Coleslaw* (*carottes BIO & chou blanc BIO)		ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
sans porc					
Plat Principal	Boulettes de volaille* au jus *(volaille Française)	 Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate 			
sans porc / sans viande	Pané tomate mozza 				
Accompagnement	Petits pois à la française				
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé			
Dessert	Compote pommes poires "Thomas le Prince" 	Crème dessert à la vanille			
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 21 du : lundi 22 au dimanche 28 mai 2023

	lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* *(pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette		Macédoine de légumes	Radis & beurre
sans porc					
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale *(bœuf Français) 	Chili sin carné 		Jambon braisé au jus <i>Quenelles natures sauce forestière</i>	Filet de poisson frais meunière 
sans porc / sans viande	<i>Poisson sauce provençale</i>				
Accompagnement	Chou fleur persillés	Riz BIO façon pilaf		Cœurs de blé BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Camembert	Abondance AOP d'Arbusigny / Tomme de chèvre HVE de l'Alambic 		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	Crème anglaise
Dessert	Pomme BIO 	Compote BIO pommes framboises "Thomas le Prince" 		Fraises & sucre	Gâteau d'anniversaire 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 
	 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 29 mai au dimanche 04 juin 2023

	lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
Hors d'œuvre	LUNDI DE PENTECÔTE	Pizza au fromage		Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal		Sauté de dinde* à la crème *(dinde Française)		Filet de poisson & sauce tartare	Lasagnes végétariennes (lentilles & légumes)
sans porc / sans viande		Omelette			
Accompagnement		Carottes BIO persillées		Pommes vapeur	
Produits laitiers		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"		Yaourt à la fraise HVE "chèvrerie de Jérémie"	Fromage portion type "kiri"
Dessert		Pêche			Melon
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 23 du : lundi 05 au dimanche 11 juin 2023

	lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Rosette & cornichon		Salade d'épeautre* (tomates, poivrons, dés fromage, basilic citron) *(épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc		Ouf dur & mayonnaise			
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(veau Français)	Filet de poisson aux épices		Crousti végétarien & ketchup	Bolognaise* *(bœuf Français)
sans porc / sans viande	Quenelles natures béchamel				Sauce thon tomate
Accompagnement	Haricots plats	Semoule BIO		Flan d'épinards* (*épinards BIO)	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt nature sucré du Pré Jourdan			Emmental râpé
Dessert	Beignet au chocolat	Pastèque		Abricot BIO	Compote pommes fraises "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 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 local Commerce équitable
-------	--	---	--	---	--



Semaine 24 du : lundi 12 au dimanche 18 juin 2023

	lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* *(pommes de terre HVE) 	Concombres BIO & vinaigrette 		Radis & beurre	Tomates BIO & vinaigrette au basilic & dés de fromage
sans porc					
Plat Principal	Sauté de porc* aux olives *(porc Français) 	Quenelles natures à la tomate 		Filet de poulet au jus Pané tomate & mozza	Sauté de bœuf* au paprika (bœuf Français) 
sans porc / sans viande	Sauté de dinde aux olives / omelette				Poisson au paprika
Accompagnement	Gratin de chou fleur* *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf		Petits pois carottes	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Cantal jeune AOP 	Yaourt brassé BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy 		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	
Dessert	Pêche			Gâteau d'anniversaire Quatre quart poire chocolat	Cerises
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
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge  Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Produit local
				 Commerce équitable



Semaine 25 du : lundi 19 au dimanche 25 juin 2023

	lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Hors d'œuvre	Pastèque BIO	Pizza au fromage		Râpées de courgettes* vinaigrette au basilic *(courgettes BIO)	Lentilles* en salade (lentilles HVE, *tomates BIO, *concombres BIO)
sans porc					
Plat Principal	Raviolis de légumes à la tomate	Sauté de porc* à la moutarde (porc Français)		Sauté de poulet* au romarin & citron (poulet Français)	Filet de poisson frais meunière
sans porc / sans viande		Sauté de dinde à la moutarde / filet de poisson sauce vierge		Omelette sauce aux herbes	
Accompagnement		Haricots beurre		Pommes dauphines	Carottes BIO sautées
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré	Brie / Tomme BIO Tavaillarde IGP
Dessert	Compote pommes abricots	Nectarine BIO		Salade de fruits frais à la menthe	 Abricot BIO
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	
		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 26 juin au dimanche 02 juillet 2023

	lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade de riz* *(riz BIO)		Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Pois chiche au curry
sans porc					
Plat Principal	Chipolata	Sauté de veau* façon marengo *(veau Français)		Lasagnes* *(bœuf Français)	Nuggets de blé & ketchup
sans porc / sans viande	Saucisse de volaille / omelette	Poisson sauce marengo		Lasagnes végétariennes	Mélangé d'été (aubergines BIO, carottes BIO, courgettes BIO)
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Brocolis fleurette		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré
Produits laitiers	Camembert BIO	St paulin		Compote	Melon BIO
Dessert	Pêche	Pomme		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 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 27 du : lundi 03 au dimanche 09 juillet 2023

	lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
Hors d'œuvre	Pastèque BIO	Pizza au fromage		Taboulé *(semoule BIO)	Melon
sans porc					
Plat Principal	Chili sin carné	Steak haché Français & sauce barbecue		Poisson pané	Sandwich (jambon beurre ou thon mayonnaise)
sans porc / sans viande		Quenelles natures à la tomate			
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Petits pois façon Française		Ratatouille	Chips
Produits laitiers		Bleuet des prairies		Fromage frais nature sucré	Emmental portion
Dessert	Crème dessert chocolat	Nectarine		Abricot	Compote gourde
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	