



# Semaine 09 du : lundi 24 au vendredi 28 février 2025 VACANCES D'HIVER



	lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Quiche aux poireaux	Salade verte & vinaigrette 	Râpé de <b>chou blanc BIO</b> vinaigrette	Endives, croutons & vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Boulettes de bœuf sauce tomate  <i>Boulettes de pois chiche &amp; sauce tomate (à part)</i>	Filet de colin meunière & sauce tartare	Lasagnes butternut & ricotta 	Sauté de dinde* sauce forestière *(Française) 	Hachis parmentier (*bœuf Français) 
<b>sans porc / sans viande</b>				<i>Quenelles natures sauce forestière</i>	<i>Brandade de poisson</i>
<b>Accompagnements</b>	<b>Spaghettis BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> sautées		<b>Haricots verts BIO</b> persillés	
<b>Produits laitiers</b>	Cantal jeune AOP 	Fromage frais nature sucré	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Bûche du pilat	Brie
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  	Banane	Salade de fruits	Tarte fine aux pommes	Compote de <b>poires BIO</b> "Thomas le Prince" 
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

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.

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



# Semaine 10 du : lundi 03 au vendredi 07 mars 2025 VACANCES D'HIVER



	lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage de légumes	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Tarte au fromage	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Râpé de <b>choux rouge BIO</b> vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Diot au jus *(Français)</b>	Sauté de poulet* à la moutarde <b>*(Français)</b>	Filet de lieu sauce à l'orange	Crousti végétal 	Steak haché* sauce barbecue <b>*(Français)</b>
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Quenelles natures sauce aurore</i>	<i>Omelette sauce aux herbes</i>			<i>Filet de colin sauce barbeuce</i>
<b>Accompagnements</b>	<b>Crozets BIO</b>	<b>Choux-fleur BIO</b> en gratin	Jeunes carottes	Purée de courge <b>*(courge BIO)</b>	Potatoes
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature sucré	Comté AOP 	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP 	
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b> 	Bugnes & sucre glace	Poire	<b>Kiwi BIO</b> 	Crème dessert chocolat
<b>Pain</b>	Pain	Pain 	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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