



## Semaine 02 du : lundi 08 au dimanche 14 janvier 2024

	<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Soupe de courge *( <b>courge BIO</b> )	Salade de lentilles* (brunoise de légumes, échalotes, persil) * <b>lentilles HVE</b>		<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	<b>Céleri BIO</b> rémoulade 
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Bœuf* façon bourguignon *( <b>Français</b> )	Filet de poulet au jus		Filet de <b>poisson frais</b> meunière 	<b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental basilic à la tomate 
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Filet de poisson sauce au beurre blanc</i>	<i>Crousti végétal</i>			
<b>Accompagnement</b>	Pommes dauphine	Chou fleur*persillés ( <b>chou fleur BIO</b> )		<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	
<b>Produits laitiers</b>	St nectaire AOP	Camembert		Fromage frais nature sucré	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b>	<b>Poire BIO</b> de Cercier 		Galette des Rois 	Compote de <b>pommes BIO</b> "Thomas le Prince"
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit Végé</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</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>	<b>Commerce équitable</b>	

# Semaine 03 du : lundi 15 au dimanche 21 janvier 2024



	lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de boulgour* *(boulgour BIO)	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de porc* sauce charcutière (*Français)	Quenelles natures sauce forestière		Hachis parmentier* (*bœuf Français)	Filet de poisson sauce ciboulette
<b>sans porc</b>	Sauté de dinde sauce charcutière			Parmentier végétarien	
<b>sans viande</b>	Poisson meunière				
<b>Accompagnement</b>	Brocolis BIO fleurette	Riz BIO aux petits légumes			Gratin de courge* (*courge BIO)
<b>Produits laitiers</b>	Bûche du Pilat	Margéraz au lait AOP			Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)
<b>Fromage au lait cru</b>		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"			
<b>Dessert</b>	Clémentine	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Crème dessert BIO au chocolat	Kiwi BIO
<b>Pain</b>	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	Le Rougeot du Charvin	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



## Semaine 04 du : lundi 22 au dimanche 28 janvier 2024

	<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade Portugaise végété* (pois chiche BIO) 	<b>Râpé de chou blanc BIO</b> vinaigrette au miel		Endives & vinaigrette	Poireaux vinaigrette
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Galette de soja	<b>Diot* au jus</b> <b>*(porc Français)</b>		Filet de poisson sauce aneth	Sauté de bœuf* façon grand veneur* <b>(Français)</b>
<b>sans porc</b>		<i>Saucisse de volaille</i>			
<b>sans viande</b>		<i>Crousti végétal</i>			<i>Curry de légumes au lait de coco</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	Gratin de pommes de terre		Petits pois carottes	<b>Semoule BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature sucré <b>HVE du Pré Jourdan</b>	Fromage fondu type fripon		Crème anglaise	Cantal jeune <b>AOP</b>
<b>Dessert</b>	Ananas	Pomme au four		Gâteau d'anniversaire <b>Marbré</b>	Poire
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b> <b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</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>
				<b>Commerce équitable</b>



## Semaine 05 du : lundi 29 janvier au dimanche 04 février 2024

	<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Céleri BIO rémoulade 		Macédoine de légumes	Salade verte & vinaigrette 
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* au paprika (Français)	Chili sin carné		Tartiflette (lardons, oignons, fromage) <i>Tartiflette de dinde</i> <i>Poisson &amp; gratin savoyard</i>	Poisson frais meunière & sauce tartare
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	Omelette sauce paprika				
<b>Accompagnement</b>	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf			Gratin de brocolis* (brocolis BIO)
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémie" 		Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Brie
<b>Dessert</b>	Kiwi BIO			Clémentine BIO	Crêpe sucrée
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>PRODUIT VEGE</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</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>	<b>Commerce équitable</b>	



## Semaine 06 du : lundi 05 au dimanche 11 février 2024

	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Duo de <b>carottes BIO</b> & panais râpés vinaigrette	Tarte butternut & comté		Râpé de <b>chou blanc BIO</b> vinaigrette	Lentilles en salade (*lentilles HVE)
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poulet sauce forestière	Filet de poisson sauce vierge		Carbonnade de bœuf* *(Français)	<b>Spaghettis BIO</b> à la napolitaine
<b>sans porc</b>				<i>Poisson sauce au beurre blanc</i>	
<b>sans viande</b>	<i>Pané tomate mozzarella</i>			Flan de courge* (*courge BIO)	
<b>Accompagnement</b>	Purée de pommes de terre	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel		<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Coulommiers
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait AOP	Fromage frais nature sucré			<b>Reblochon AOP</b>
<b>Fromage au lait cru</b>					
<b>Dessert</b>	Compote pomme banane	<b>Pomme BIO de Cercier</b>		Gâteau d'anniversaire <b>Moelleux citron</b>	Clémentine
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</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>	<b>Commerce équitable</b>

# Semaine 07 du : lundi 12 au dimanche 18 février 2024



	lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Pomelos & sucre 		Potage soissonnais (haricots blanc) <i>Delic Vert</i> Crousti végétal	Salade verte & vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	<b>Jambon au jus</b> <i>Rôti de dinde au jus</i> <i>curry de légumes au lait de coco</i>	Sauté de poulet* au curry *(Français)			Lasagnes de bœuf *(Français)
sans porc					
sans viande		<i>Poisson sauce oseille</i>			<i>Lasagnes végétariennes</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Gratin de chou fleur* (chou fleur BIO)		Duo de carottes (orange & jaune)	
<b>Produits laitiers</b>	Cantal jeune AOP	Yaourt nature sucré <b>HVE de Barras</b> 		Bleuet des prairies	<b>Yaourt BIO</b> à la myrtilles de Gruffy (seau)
<b>Fromage au lait cru</b>				<b>Tome des Bauges AOP</b> "coopérative de Lescheraines"	
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b> à bouche	Bugnes Mardis gras 		Poire de Cercier	
<b>Pain</b>	Pain			 Pain	Pain

## Journée de la légumineuse

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