



Semaine 02 du : lundi 08 au dimanche 14 janvier 2024

	lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Hors d'œuvre	Soupe de courge *(courge BIO)	Salade de lentilles* (brunoise de légumes, échalotes, persil) *lentilles HVE		Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Céleri BIO rémoulade
sans porc					
Plat Principal	Bœuf* façon bourguignon (*Français)	Filet de poulet au jus		Filet de poisson frais meunière 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate
sans porc					
sans viande	Filet de poisson sauce au beurre blanc	Crousti végétal			
Accompagnement	Pommes dauphine	Chou fleur*persillés (chou fleur BIO)		Epinards BIO hachés béchamel	
Produits laitiers	St nectaire AOP	Camembert		Fromage frais nature sucré	Emmental râpé
Dessert	Orange BIO	Poire BIO de Cercier 		Galette des Rois 	Compote de pommes BIO "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 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
Hors d'œuvre	Salade de boulgour* *(boulgour BIO)	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
sans porc					
Plat Principal	Sauté de porc* sauce charcutière (*Français)	Quenelles natures sauce forestière		Hachis parmentier* (*bœuf Français)	Filet de poisson sauce ciboulette
sans porc	Sauté de dinde sauce charcutière			Parmentier végétarien	
sans viande	Poisson meunière				
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Riz BIO aux petits légumes			Gratin de courge* (*courge BIO)
Produits laitiers	Bûche du Pilat	Margérian au lait AOP			Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"			
Dessert	Clémentine	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Crème dessert BIO au chocolat	Kiwi 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	Le Rougeot du Charvin	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO	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 04 du : lundi 22 au dimanche 28 janvier 2024

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



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

	lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Céleri BIO rémoulade 		Macédoine de légumes	Salade verte & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau* au paprika (Français)	Chili sin carné		Tartiflette (lardons, oignons, fromage) <i>Tartiflette de dinde</i> <i>Poisson & gratin savoyard</i>	Poisson frais meunière & sauce tartare
sans porc					
sans viande	Omelette sauce paprika				
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf			Gratin de brocolis* (brocolis BIO)
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémie" 		Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Brie
Dessert	Kiwi BIO			Clémentine BIO	Crêpe sucrée
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	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 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
Hors d'œuvre	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette	Tarte butternut & comté		Râpé de chou blanc BIO vinaigrette	Lentilles en salade (*lentilles HVE)
sans porc					
Plat Principal	Filet de poulet sauce forestière	Filet de poisson sauce vierge		Carbonnade de bœuf* *(Français)	Spaghettis BIO à la napolitaine
sans porc				<i>Poisson sauce au beurre blanc</i>	
sans viande	<i>Pané tomate mozzarella</i>			Flan de courge* (*courge BIO)	
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Epinards BIO hachés béchamel		Yaourt BIO nature sucré	Coulommiers
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP	Fromage frais nature sucré			Reblochon AOP
Fromage au lait cru					
Dessert	Compote pomme banane	Pomme BIO de Cercier		Gâteau d'anniversaire Moelleux citron	Clémentine
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 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
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pomelos & sucre 		Potage soissonnais (haricots blanc)  Crousti végétal 	Salade verte & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Jambon au jus	Sauté de poulet* au curry *(Français) 			Lasagnes de bœuf *(Français) 
sans porc	<i>Rôti de dinde au jus</i>				
sans viande	<i>curry de légumes au lait de coco</i>	<i>Poisson sauce oseille</i>			<i>Lasagnes végétariennes</i>
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Gratin de chou fleur* (chou fleur BIO)		Duo de carottes (orange & jaune)	
Produits laitiers	Cantal jeune AOP 	Yaourt nature sucré HVE de Barras  		Bleuet des prairies	Yaourt BIO à la myrtilles de Gruffy (seau) 
Fromage au lait cru				Tome des Bauges AOP  "coopérative de Lescheraines"	
Dessert	Orange BIO à bouche	Bugnes Mardis gras		Poire de Cercier  	
Pain	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	D'clie Vert	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		