



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	<b>Celéri BIO</b> rémoulade		Salade verte mélangée & vinaigrette	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>dinde Française</b> au curry doux	<b>Bœuf Français</b> en daube		Filet de <b>poisson frais</b> meunière	Parmentier de légumes & lentilles
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Poisson sauce curry</i>	<i>Quenelles natures à la tomate</i>			
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées		<b>Brocolis BIO</b> sautés	
<b>Produits laitiers</b>	Camembert / <b>Tomme BIO Tavallarde IGP</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Yaourt nature sucré du <b>Pré Jourdan</b>	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
<b>Dessert</b>	Orange	Bugnes		Gâteau d'anniversaire <b>Roulé à la châtaigne</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier
<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>Produit végétarien</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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Râpé de chou blanc BIO</b> vinaigrette	Lentilles en salade		Duo de carottes & radis noir vinaigrette *(carottes BIO)	<b>Piémontaise</b> *pommes de terre HVE <i>Salade de pommes de terre au thon</i>
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	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 &amp; lentilles</i>	Filet de <b>poisson frais</b> & sauce oseille
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf aux petits légumes	<b>Haricots verts BIO</b> sautés			<b>Chou fleur BIO</b> en gratin
<b>Produits laitiers</b>	Brie				<b>Yaourt BIO</b> nature sucré du <b>GAEC</b> de Gruffy
<b>Dessert</b>	Compote de pommes "Thomas le Prince"	<b>Clémentine BIO</b>		Dessert lacté "type flamby"	<b>Poire BIO</b>
<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>Menus alternatif</b>	<b>PRODUIT VEGÉ</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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Râpé de chou rouge vinaigrette		Velouté de légumes	Salade verte BIO & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	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			
<b>Accompagnement</b>	Carottes persillées	Ecrasé de pommes de terre* *(HVE) Belmaraicher		Riz BIO façon pilaf	Epinards BIO hachés béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Bleuet des prairies	Comté AOP d'Arbusigny		Fromage frais nature sucré	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Kiwi BIO	Compote pommes bananes		Pomme BIO de Cercier	Beignet chocolat
<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	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Pomelos & sucre	Pizza au fromage		Radis long & beurre	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Sauté de porc Français sauce curry</b>	Sauté de <b>poulet Français</b> à la normande		Filet de <b>poisson frais</b> meunière	<b>Raviolis BIO</b> emmental basilic
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles natures sauce curry</i>	<i>Poisson sauce normande</i>			
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	<b>Brocolis BIO</b> fleurette		Haricots plats sautés	
<b>Produits laitiers</b>		Fromage fondu type fripon		Yaourt nature sucré <b>HVE</b> du GAEC de Barras	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Crème dessert à la vanille	<b>Kiwi BIO</b>		Gâteau d'anniversaire <b>Marbré chocolat</b>	<b>Orange BIO</b>
<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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes <b>BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange & cumin 	Pâté <b>croûte</b> & cornichon <i>Œuf dur &amp; mayonnaise</i>		Taboulé *( <b>semoule BIO</b> )	Râpé de chou rouge vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles nature à la tomate 	Filet de poisson sauce ciboulette		Sauté de <b>veau Français</b> au paprika  <i>Omelette</i>	Hachis parmentier *( <b>bœuf Français</b> ) 
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Purée de courge *( <b>courge BIO</b> )		<b>Chou fleur BIO</b> persillés	<i>Brandade de poisson</i>
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt aromatisé <b>HVE</b> à la myrtilles	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 		<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	St nectaire AOP
<b>Dessert</b>	"chèvrerie de Jérémie" 	<b>Pomme BIO</b>		Poire	Compote de pommes "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

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 <b>BIO</b>	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

	<b>lundi 27 mars 2023</b>	<b>mardi 28 mars 2023</b>	<b>mercredi 29 mars 2023</b>	<b>jeudi 30 mars 2023</b>	<b>vendredi 31 mars 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	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>					
<b>Plat Principal</b>	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>	
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre persillés	Lentilles aux petits légumes		<b>Semoule BIO</b>	Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Camembert		<b>Yaourt BIO</b> à la vanille "lait 2 vaches"	Comté AOP d'Arbusigny
<b>Dessert</b>	Orange	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince" 			 Eclair au chocolat
<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	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 <b>PRODUIT VEGE</b>
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 <b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 <b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	 <b>LOCAL</b> Produit local	
	 La Région à du Gout	 <b>Label Rouge</b> Produit Label Rouge	 <b>PRODUIT FERMIER</b> Produit fermier ou produit de la ferme	 <b>PÊCHE DURABLE</b> Pêche durable	 <b>FAIRTRADE</b> 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre		Radis & beurre	<b>Céleri BIO</b> rémoulade
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Raviolis BIO</b> basilic emmental à la tomate	<b>Sauté de porc Français</b> sauce charcutière		Sauté de <b>dinde Française</b> à la crème	Filet de poisson & sauce tartare
<b>sans porc / sans viande</b>		<b>Sauté de poulet</b> sauce charcutière / poisson sauce nantua		<b>Quenelles natures béchamel</b>	
<b>Accompagnement</b>		Salsifis		<b>Carottes BIO</b> persillées	Pomme sautées
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Yaourt nature sucré <b>HVE</b> du GAEC de Barras	Cantal jeune AOP / <b>Tomme BIO Tvaillarde IGP</b>
<b>Dessert</b>	Kiwi	Ananas frais		Gâteau d'anniversaire <b>Roulé à l'abricot</b>	Crème dessert caramel
<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>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>Produit local</b>
				<b>Commerce équitable</b>