



Semaine 01 du : lundi 02 au dimanche 08 janvier 2023

	lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Hors d'œuvre		Betteraves rouges BIO vinaigrette		Salade verte & dés de fromage vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Steak haché Français & sauce barbecue 		Filet de poisson frais meunière 	
sans porc / sans viande		<i>Quenelles natures à la tomate</i>		Epinards BIO hachés béchamel	Raviolis BIO ricotta épinards à la tomate 
Accompagnement		Pommes dauphines			Emmental râpé
Produits laitiers		Fromage fondu type fripon			Compote de poires HVE
Dessert		Orange BIO à bouche 		Galette des Rois 	
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 02 du : lundi 09 au dimanche 15 janvier 2023

	lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Hors d'œuvre	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron 		Râpé de chou rouge vinaigrette	Crêpe au fromage
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc Français sauce charcutière  Sauté de dinde sauce charcutière / Poisson sauce nantua	Quenelles nature à la tomate 		Hachis parmentier (bœuf Français) 	Gratin de poisson
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Chou fleur BIO fleurette	Riz BIO aux petits légumes		Parmentier végétarien (légumes & lentilles)	Haricots verts BIO persillés
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP 			Brie	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de gruffy 
Dessert	Clémentine	Crème dessert chocolat		Compote de pommes HVE 	Banane
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	 Produit Végé
	 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 16 au dimanche 22 janvier 2023

	lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Hors d'œuvre	Lentilles en salade 	Céleri BIO rémoulade		Salade verte BIO & vinaigrette	Macédoine de légumes
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Nuggets de blé végétaux & ketchup 	Brandade de poisson		Filet de poulet au jus	Bœuf Français façon bourguignon 
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Carottes BIO persillées			Filet de poisson aux herbes Ecrasé de courge* et pommes de terre (*courge BIO)	Quenelles natures à la tomate
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Camembert / Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 		Crème anglaise	St nectaire AOP 
Dessert	Orange BIO à bouche 	Compote de poires "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire au chocolat	Pomme BIO de Cercier  
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 04 du : lundi 23 au dimanche 29 janvier 2023

	lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
Hors d'œuvre	Coleslaw (carottes BIO)	Salade de pommes de terre		Salade verte & vinaigrette	Velouté de courge *(courge BIO)  Chili sin carné
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poisson frais meunière 	Sauté de veau Français au paprika  <i>Omelette fraîche</i>		Jambon au jus  <i>Rôti de dinde au jus / poisson sauce beurre blanc</i>	
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Gratin de poireaux	Duo d'haricots		Coquillettes BIO	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Bûche du Pilat	Abondance AOP d'Arbusigny  		Yaourt aromatisé HVE "chèvrerie de Jérémie"  	Coulommiers
Dessert	Compote de pommes Thomas le Prince 	Clémentine BIO 			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 Rouget du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 Produit Végé
	 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 05 du : lundi 30 janvier au dimanche 05 février 2023

	lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza au fromage		Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc Français à la moutarde <i>Sauté de dinde à la moutarde / quenelles natures sauce curry</i>	Filet de poisson sauce citron		Carbonnade de bœuf *(bœuf Français) <i>Omelette tomate</i>	 Raviolis BIO ricotta épinards à la crème
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Pommes rissolées	Brocolis BIO sautés		Haricots plats sautés	
Produits laitiers	Comté AOP	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Emmental râpé
Dessert	Clémentine BIO	Kiwi BIO		Chandeleur	Compote de poires 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