Semaine 09 du : Lundi 28 février au dimanche 06 mars 2022

	lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Hors d'œuvre	**Betteraves rouge BIO** en salade	Râpé de chou rouge* vinaigrette (*__Chou rouge BIO__)		Salade verte & vinaigrette persil échalotes	Piémontaise *(__pommes de terre BIO__) *Salade de pommes de terre au thon*
sans porc					
Plat Principal	**Quenelles BIO** natures de Royans à la tomate	Blanquette de veau *(**veau Français**) *Omelette à la crème*		Lasagnes de bœuf façon 1001 repas *(**Bœuf Français**) *Lasagnes végétariennes*	Filet de poisson frais meunière
sans porc / sans viande					
Accompagnement	**Riz BIO** façon pilaf	**Haricots verts BIO** persillés			**Brocolis BIO** sautés
Produits laitiers	Margériaz au **lait AOP** " coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré		Yaourt Arômatisé	**Tome BIO** / **Reblochon AOP d'Arbusigny**
Dessert	**Clémentine BIO**	Bugnes & sucre glace			Kiwi
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 Jéromine 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
- Produits Frais
- Menus alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Volaille Française
- Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
- Poisson Frais
- Produit local
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable
- Commerce équitable

Semaine 10 du : Lundi 07 au dimanche 13 mars 2022

	lundi 7 mars 2022	mardi 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
Hors d'œuvre	Haricots verts BIO en salade	Coleslaw *(carottes BIO)		Céleri BIO rémoulade	Salade de pois chiche au curry
sans porc					
Plat Principal	**Bœuf Français** façon bourguignon	Jambon braisé au jus		Filet de poisson & sauce citron	Nuggets végétaux & ketchup
sans porc / sans viande	*Omelette à la tomate*	*Rôti de veau au jus* / *Quenelles natures béchamel*			
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Purée de pommes de terre (au lait BIO de **Minzier**)		Carottes BIO sautées	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	St Nectaire **AOP**	Yaourt BIO du **GAEC de Gruffy** aux myrtilles		Yaourt BIO nature au sucre de canne	Camembert / Brie de Meaux **AOP**
Dessert	Pomme BIO de **Cercier**			**Gâteau d'anniversaire** "Roulé à la crème de marron"	Salade de fruits frais
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 Jéromine 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
- Produits Frais
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Volaille Française
- Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
- Poisson Frais
- Produit local
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable
- Commerce équitable

Semaine 11 du : Lundi 14 au dimanche 20 mars 2022

	lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
Hors d'œuvre	Taboulé Libanais *(**boulgour BIO**)	Salade verte & vinaigrette		Pâté croute & cornichon *Œuf dur & mayonnaise*	Endives & dés de fromages (emmental, mimolette) Hachis parmentier *(**Bœuf Français**) purée de pommes de terre au **lait BIO**
sans porc					
Plat Principal	Filet de poulet au jus	**Raviolis BIO** ricotta emmental basilic à la crème		Blanquette de poisson	
sans porc / sans viande	*Poisson aux herbes*				
Accompagnement	Gratin de chou fleur *(**Chou fleur BIO**)			Gratin de poireaux (au **lait BIO** de Région)	*Brandade de poisson*
Produits laitiers	**Meule BIO** de Savoie "**coopérative de Yenne**"	Emmental râpé		Yaourt nature sucré du **GAEC du Pré Jourdan**	
Dessert	Poire de Savoie	Compote de **pommes BIO** "Bissardon"		**Banane BIO**	Mousse au chocolat
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 Jéromine 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	Produits Frais	Menu alternatif			
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local			
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable			

Semaine 12 du : Lundi 21 au dimanche 27 mars 2022

	lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Duo de carottes* râpées & vinaigrette *(**carottes BIO**)		Pizza au fromage façon 1001 repas	**Salade verte BIO** & vinaigrette au basilic
sans porc					
Plat Principal	**Diot savoyard** au jus du Rougeot du Charvin	Filet de poisson frais meunière		Sauté de **bœuf Français** au paprika	Chili sin carné
sans porc / sans viande	*Saucisse de volaille* / *Quenelles natures*			*Omelette sauce fromagère*	
Accompagnement	Pommes rissolées	Petits pois au jus		Duo d'haricots *(**haricots verts BIO**)	**Riz BIO** façon pilaf
Produits laitiers	**Yaourt BIO** à la vanille de Madagascar	Abondance **AOP** d'Arbusigny		Yaourt nature sucré du GAEC de Barras **"la Région a du goût"**	**Tome BIO** / Tome des Bauges **AOP "Coopérative de Lescheraines"**
Dessert	**Kiwi BIO**	Eclair vanille		**Pomme BIO**	Compote pommes 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 Jéromine 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
- Produits Frais
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Volaille Française
- Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
- 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 28 mars au dimanche 03 avril 2022

	lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
Hors d'œuvre	Râpé de chou* blanc vinaigrette *(**chou blanc BIO**)	Cœurs de blé*en salade *(**cœurs de blé BIO** ALPINA)		Samoussa de légumes	Lentilles en salade (tomates, maïs)
sans porc					
Plat Principal	**Steak haché Français** & sauce barbecue	**Veau Français** façon marengo		Sauté de **poulet Français label rouge** Tikka masala	Tarte au fromage
sans porc / **sans viande**	*Thon à la tomate*	*Quenelles sauce forestière*		*Poisson tikka masala*	
Accompagnement	**Pâtes BIO**	Printanière de légumes		Duom Aloo : pommes de terre aux épices	**Carottes BIO** sautées
Produits laitiers	**Camembert BIO**	Margériaz au lait **AOP "coopérative de Lescheraines"**		**Fromage blanc BIO** aux épices & amandes effilées	**Vache qui rit BIO**
Dessert	Compote de poires "Bissardon"	**Orange BIO** à bouche			Poire
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 Jéromine 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**
- **Produits Frais**
- **Menu alternatif**
- **Bœuf / Veau Français**
- **Volaille Française**
- **Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)**
- **Poisson Frais**
- **Produit local**
- **La Région à du Gout**
- **Produit Label Rouge**
- **Produit fermier ou produit de la ferme**
- **Pêche durable**
- **Commerce équitable**

Semaine 14 du : lundi 04 au dimanche 10 avril 2022

	lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Salade d'haricots rouge, maïs & poivrons		Radis & beurre	Betteraves rouge BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de porc Français **Label rouge** à la moutarde	Nuggets végétaux & mayonnaise		Tajine de **dinde Française**	Calamars à l'armoricaine
sans porc / sans viande	*Sauté de poulet à la moutarde* / *Omelette piperade*			*Quenelles natures au curry*	
Accompagnement	Salsifis gratinés	Haricots plats sautés d'Espagne		Chou fleur BIO persillés	Pommes dauphine
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt nature sucré du **GAEC du Pré Jourdan**		Fromage frais nature sucré	Cantal jeune **AOP**
Dessert	Gâteau de semoule	Ananas		**Gâteau d'anniversaire** "tutifrutti"	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 Jéromine 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		Produits Frais		Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson Frais		Produit local
	La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable

Semaine 15 du : Lundi 11 au dimanche 17 avril 2022

	lundi 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	mercredi 13 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022
Hors d'œuvre	Salade de riz composée *(**riz BIO**)	**Salade verte BIO** & vinaigrette au persil			Œuf dur & mayonnaise
sans porc					
Plat Principal	Escalope de volaille au jus	Brandade de poisson (purée de pommes de terre au **lait BIO**)		**REPAS PROVENCAL**	Lasagnes végétales aux épinards* *(**épinards BIO**)
sans porc / sans viande	*Quenelles béchamel*				
Accompagnement	Petits pois carottes				
Produits laitiers	Abondance **AOP** d'Arbusigny	**Yaourt BIO** arômatisé du **GAEC de Gruffy**			Yaourt nature sucré du GAEC de Barras " **La Région a du gout**"
Dessert	**Orange BIO** à bouche				**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 Jéromine 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	Produits Frais	Menu alternatif
Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local
La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable