



## Semaine 17 du : lundi 24 au dimanche 30 avril 2023

	lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Samoussa de légumes		Salade de riz* niçoise *(riz BIO, haricots verts BIO)	Salade verte & vinaigrette
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Parmentier végétarien (légumes & lentilles)	Sauté de poulet* au caramel *(poulet Français)		Filet de poisson frais meunière 	Sauté de bœuf* au paprika *(bœuf Français)
<b>sans porc / sans viande</b>		<i>Filet de poisson à la crème</i>			<i>Omelette</i>
<b>Accompagnement</b>		Haricots plats persillés		<b>Brocolis BIO</b> fleurette	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré du <b>GAEC</b> de Gruffy		Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP
<b>Dessert</b>	<b>Crème dessert BIO</b> chocolat	Orange sanguine		<b>Banane BIO</b>	Compote de poires HVE
<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 Charvir</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menus 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 a 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 18 du : lundi 01 au dimanche 07 mai 2023

	lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
Hors d'œuvre	FÊTE DU TRAVAIL	Betteraves rouges BIO vinaigrette		Radis & beurre	Salade de lentilles* estivale (*lentilles HVE)
sans porc					
Plat Principal		Sauté de porc* au curry *(porc Français & label rouge)		Lasagnes de bœuf* *(bœuf Français)	Pané tomate mozza & ketchup
sans porc / sans viande		Sauté de dinde au curry / Poisson sauce curry		 Lasagnes végétariennes	
Accompagnement		Semoule BIO aux épices			Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers		Brie		Comté AOP	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan
Dessert		Pomme BIO		Compote de poires "Thomas le Prince"	Fraises & sucre
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 a du Gout	Produit Label Rouge  Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



## Semaine 19 du : lundi 08 au dimanche 14 mai 2023

	lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>ARMISTICE</b>	Pois chiche* en salade (*pois chiche BIO)		Batonnets de carottes & mayonnaise	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette au basilic
sans porc					
<b>Plat Principal</b>		Sauté de veau* façon marengo *(veau Français)		Nuggets de poulet & ketchup	Pavé de <b>saumon frais</b> rôti
sans porc / sans viande		<i>Quenelles natures à la tomate</i>		<i>Nuggets de blé &amp; ketchup</i>	
<b>Accompagnement</b>		Duo d'haricots* *(haricots verts BIO)		Potatoes	Ratatouille fraîche* *(aubergines BIO, courgettes BIO, oignons BIO, tomates BIO)
<b>Produits laitiers</b>		St nectaire AOP		Yaourt à boire	Yaourt nature sucé <b>HVE</b> du GAEC de Barras
<b>Dessert</b>		Kiwi BIO			Eclair au chocolat
<b>Pain</b>		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 végétarien
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région a du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



## Semaine 20 du : lundi 15 au dimanche 21 mai 2023

	lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Roulé fromage	Coleslaw* (*carottes BIO & chou blanc BIO)		ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Boulettes de volaille* au jus *(volaille Française)	 Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate			
<b>sans porc / sans viande</b>	Pané tomate mozza				
<b>Accompagnement</b>	Petits pois à la française				
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé			
<b>Dessert</b>	Compote pommes poires "Thomas le Prince"	Crème dessert à la vanille			
<b>Pain</b>	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 21 du : lundi 22 au dimanche 28 mai 2023

	lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes* *(pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette		Macédoine de légumes	Radis & beurre
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* à la provençale *(bœuf Français) 	Chili sin carné 		Jambon braisé au jus <i>Quenelles natures sauce forestière</i>	Filet de poisson frais meunière 
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Poisson sauce provençale</i>				
<b>Accompagnement</b>	Chou fleur persillés	Riz BIO façon pilaf		Cœurs de blé BIO	Haricots verts BIO sautés
<b>Produits laitiers</b>	Camembert	Abondance AOP d'Arbusigny / Tomme de chèvre HVE de l'Alambic 		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	Crème anglaise
<b>Dessert</b>	Pomme BIO 	Compote BIO pommes framboises "Thomas le Prince" 		Fraises & sucre	Gâteau d'anniversaire 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 
	 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 22 du : lundi 29 mai au dimanche 04 juin 2023

	lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>	Pizza au fromage		<b>Concombres BIO</b> & vinaigrette à la menthe	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>		Sauté de dinde* à la crème <b>*(dinde Française)</b>		Filet de poisson & sauce tartare	Lasagnes végétariennes (lentilles & légumes)
sans porc / sans viande		<b>Omelette</b>			
<b>Accompagnement</b>		<b>Carottes BIO</b> persillées		Pommes vapeur	
<b>Produits laitiers</b>		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"		Yaourt à la fraise <b>HVE</b> "chèvrerie de JérémY"	Fromage portion type "kiri"
<b>Dessert</b>		Pêche			Melon
<b>Pain</b>		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 VEGÉ</b>
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	<b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	<b>LOCAL</b> Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	<b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	



## Semaine 23 du : lundi 05 au dimanche 11 juin 2023

	<b>lundi 5 juin 2023</b>	<b>mardi 6 juin 2023</b>	<b>mercredi 7 juin 2023</b>	<b>jeudi 8 juin 2023</b>	<b>vendredi 9 juin 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri rémoulade	<b>Rosette</b> & cornichon		Salade d'épeautre* (tomates, poivrons, dés fromage, basilic citron) *(épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
<b>sans porc</b>		<i>Œuf dur &amp; mayonnaise</i>			
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* au miel *( <b>veau Français</b> ) 	Filet de poisson aux épices		Crousti végétarien & ketchup 	Bolognaise*  *( <b>bœuf Français</b> )
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles natures béchamel</i>				<i>Sauce thon tomate</i>
<b>Accompagnement</b>	Haricots plats	<b>Semoule BIO</b>		Flan d'épinards* (*épinards BIO)	<b>Spaghettis BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Bûche du pilat	Yaourt nature sucré du <b>Pré Jourdan</b> 			Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Beignet au chocolat	Pastèque		<b>Abricot BIO</b> 	Compote pommes fraises "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	 <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 24 du : lundi 12 au dimanche 18 juin 2023

	<b>lundi 12 juin 2023</b>	<b>mardi 13 juin 2023</b>	<b>mercredi 14 juin 2023</b>	<b>jeudi 15 juin 2023</b>	<b>vendredi 16 juin 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre* *( <b>potmes de terre HVE</b> ) 	<b>Concombres BIO</b> & vinaigrette 		Radis & beurre	<b>Tomates BIO</b> & vinaigrette au basilic & dés de fromage
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Sauté de porc* aux olives</b> *( <b>porc Français</b> ) 	Quenelles natures à la tomate 		Filet de poulet au jus  <i>Pané tomate &amp; mozza</i>	Sauté de bœuf* au paprika ( <b>bœuf Français</b> ) 
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Sauté de dinde aux olives / omelette</i>				<i>Poisson au paprika</i>
<b>Accompagnement</b>	Gratin de chou fleur* *( <b>chou fleur BIO</b> )	<b>Riz BIO</b> façon pilaf		Petits pois carottes	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA
<b>Produits laitiers</b>	Cantal jeune AOP 	<b>Yaourt brassé BIO</b> à l'abricot du <b>GAEC de Gruffy</b> 		Yaourt nature sucré <b>HVE</b> du GAEC de Barras  	
<b>Dessert</b>	Pêche			<b>Gâteau d'anniversaire</b> Quatre quart poire chocolat	Cerises
<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 25 du : lundi 19 au dimanche 25 juin 2023

	lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Pastèque BIO	Pizza au fromage		Râpées de courgettes* vinaigrette au basilic *(courgettes BIO)	Lentilles* en salade (lentilles HVE, *tomates BIO, *concombres BIO)
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Raviolis de légumes à la tomate	Sauté de porc* à la moutarde (porc Français)		Sauté de poulet* au romarin & citron (poulet Français)	Filet de poisson frais meunière
sans porc / sans viande		Sauté de dinde à la moutarde / filet de poisson sauce vierge		Omelette sauce aux herbes	
<b>Accompagnement</b>		Haricots beurre		Pommes dauphines	Carottes BIO sautées
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré	Brie / Tomme BIO Tavaillarde IGP
<b>Dessert</b>	Compote pommes abricots	Nectarine BIO		Salade de fruits frais à la menthe	 Abricot BIO
<b>Pain</b>	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	PRODUIT VEGET
	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 26 du : lundi 26 juin au dimanche 02 juillet 2023

	lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	Salade de riz* *(riz BIO)		Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Pois chiche au curry
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Chipolata	Sauté de veau* façon marengo *(veau Français)		Lasagnes* *(bœuf Français)	Nuggets de blé & ketchup
<b>sans porc / sans viande</b>	Saucisse de volaille / omelette	Poisson sauce marengo		Lasagnes végétariennes	Mélangé d'été (aubergines BIO, carottes BIO, courgettes BIO)
<b>Accompagnement</b>	Purée de pommes de terre	Brocolis fleurette		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré
<b>Produits laitiers</b>	Camembert BIO	St paulin		Compote	Melon BIO
<b>Dessert</b>	Pêche	Pomme		Pain	Pain
<b>Pain</b>	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 local
	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 27 du : lundi 03 au dimanche 09 juillet 2023

	lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Pastèque BIO	Pizza au fromage		Taboulé *(semoule BIO)	Melon
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Chili sin carné	<b>Steak haché Français</b> & sauce barbecue		Poisson pané	<b>Sandwich</b> (jambon beurre ou thon mayonnaise)
sans porc / sans viande		<i>Quenelles natures à la tomate</i>			
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Petits pois façon Française		Ratatouille	Chips
<b>Produits laitiers</b>		Bleuet des prairies		Fromage frais nature sucré	Emmental portion
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Nectarine		Abricot	Compote gourde
<b>Pain</b>	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 VEGETAL
	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	