

Hors d'œuvre

Plat Principal

Accompagnement

Produits laitiers

Dessert

Pain

Semaine 01 du : lundi 02 au dimanche 08 janvier 2023

lundi 2 janvier 2023

mardi 3 janvier 2023

vinaigrette

Steak haché Français & sauce

barbecue

Pommes dauphines

Fromage fondu type fripon

Orange BIO à bouche

Pain

Betteraves rouges BIO

Salade maïs, avocat & haricots mungo vinaigrette

mercredi 4 janvier 2023

Rôti de porc Français à la

moutarde

Flan de courge*
(Courge BIO)

Galette des rois

Pain



jeudi 5 janvier 2023

Salade verte & dés de fromage vinaigrette

Filet de poisson frais meunière



Epinards BIO hachés béchamel

Galette des Rois



vendredi 6 janvier 2023

Céleri BIO rémoulade



Raviolis BIO ricotta épinards à la

tomate



Emmental râpé

Compote de poires HVE



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



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menus alternatif



LOGOS



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





Semaine 02 du : lundi 09 au dimanche 15 janvier 2023

lundi 9 janvier 2023 jeudi 12 janvier 2023 vendredi 13 janvier 2023 mardi 10 janvier 2023 mercredi 11 janvier 2023 Carottes BIO râpées vinaigrette au Hors d'œuvre Salade de pâtes *(pâtes BIO) Râpé de chou rouge vinaigrette Velouté de légumes Crèpe au fromage citron Sauté de dinde Française Sauce Sauté de porc Français sauce Quenelles natures à la tomate **Plat Principal** Gratin de poisson Hachis parmentier charcutière forestière (bœuf Français) PRODUIT Riz BIO aux petits légumes Polenta BIO à la romaine Chou fleur BIO fleurette Haricots verts BIO persillés Accompagnement Yaourt BIO nature sucré du GAEC Margériaz au lait AOP **Produits laitiers** St paulin Brie de gruffy Clémentine Crème dessert chocolat Dessert Poire BIO de Cercier Compote de pommes HVE Banane

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



Porc Français

Pain



Porc du Rougeot du Charvin

Pain



Appellation d'Origine Protégée

Pain



Haute Valeur Environnementale

Pain



Pain



LOGOS

Pain



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





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	Haricots verts BIO en salade	Salade verte BIO & vinaigrette	Macédoine de légumes
	D'clic Vert				
Plat Principal	Nuggets de blé végétaux & ketchup		Boulettes de bœuf à la tomate	Filet de poulet au jus	Bœuf Français façon bourguignon
	PRODUIT	Brandade de poisson			Linear Control of the
				Ecrasé de courge* et pommes de	
Accompagnement	Carottes BIO persillées		Cœurs de blé BIO ALPINA	terre	Semoule BIO
				(*courge BIO)	
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Camembert / Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"	Cantal jeune AOP	Crème anglaise	St nectaire AOP
				Gâteau d'anniversaire au	
Dessert	Orange BIO à bouche	"Thomas le Prince"	Clémentine	chocolat	Pomme BIO de Cercier
Pain	Pain	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



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



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





Semaine 04 du : lundi 23 au dimanche 29 janvier 2023

Tepas	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	Râpé de chou rouge vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Velouté de courge *(courge BIO)
					D'clic Vert
Plat Principal	Filet de poisson frais meunière	Sauté de veau Français au paprika	Escalope de volaille au jus	Jambon au jus	Chili sin carné
	PRISSON				
Accompagnement	Gratin de poireaux	Duo d'haricots	Petits pois carottes	Coquillettes BIO	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Bûche du Pilat	Abondance AOP d'Arbusigny	Yaourt BIO nature sucré	Yaourt arômatisé HVE "chèvrerie	Coulommiers
Dessert	Compote de pommes Thomas le Prince	Clémentine BIO	Gâteau marbré	de Jérémy"	Poire
Pain	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



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



Bœuf / Veau Français



Volaille Française



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



Poisson Frais



Produit local



La Région à du Gout



Produit Label Rouge



duit fermier ou produit de la ferme



Pêche durable





Hors d'œuvre

Plat Principal

Dessert

Semaine o5 du : lundi 30 janvier au dimanche o5 février 2023

lundi 30 janvier 2023

Betteraves rouges BIO vinaigrette

Sauté de **porc Français** à la

moutarde

Pommes rissolées Accompagnement

Produits laitiers Comté AOP

Clémentine BIO

Pain Pain mardi 31 janvier 2023

Pizza au fromage

Filet de poisson sauce citron

Brocolis BIO sautés

Fromage frais nature sucré

Kiwi BIO



Pain

mercredi 1 février 2023

Céleri BIO rémoulade

Parmentier de légumes & lentilles

Fromage à la coupe

Fruit

Pain

jeudi 2 février 2023

Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette

> Carbonnade de bœuf *(bœuf Français)



Haricots plats sautés

Yaourt nature sucré HVE du GAEC

de Barras



Chandeleur

vendredi 3 février 2023

Salade verte & vinaigrette



Raviolis BIO ricotta épinards à la

crème



Emmental râpé

Compote de poires BIO

"Thomas le Prince"



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



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS







Volaille Française



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



Poisson Frais



Produit local



Commerce équitable



Produit Label Rouge duit fermier ou produit de la ferme



Pêche durable