



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
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Celéri BIO rémoulade	Poireaux vinaigrette	Salade verte mélangée & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Sauté de dinde Française au curry doux 	Bœuf Français en daube 	Raclette (Jambon & rosette)	Filet de poisson frais meunière 	 Parmentier de légumes & lentilles 
Accompagnement	Semoule BIO	Carottes BIO persillées	Pommes vapeur & fromage	Brocolis BIO sautés	
Produits laitiers	Camembert / Tomme BIO Tavaillarde IGP 	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré du Pré Jourdan 	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 
Dessert	Orange 	Bugnes 	Fruit	Gâteau d'anniversaire Roulé à la châtaigne	Pomme BIO de Cercier  
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 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 Végé
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 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 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
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette	Lentilles en salade	Endives (à couper) & vinaigrette	Duo de carottes & radis noir vinaigrette *(carottes BIO)	Piémontaise *pommes de terre HVE
Plat Principal	Blanquette de veau à l'ancienne *(veau Français)	Pané tomate mozza & ketchup 	Tajine de dinde (dinde Française)	Lasagnes *(bœuf Français)	Filet de poisson frais & sauce oseille
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf aux petits légumes	Haricots verts BIO sautés	Semoule BIO	Chou fleur BIO en gratin	
Produits laitiers	Brie		Fromage fondu type fripon	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy	
Dessert	Compote de pommes "Thomas le Prince"	Clémentine BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Dessert lacté "type flamby"	Poire 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 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 VEGETAL
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO 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 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
Hors d'œuvre	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Râpé de chou rouge vinaigrette	Quiche au fromage	Velouté de légumes	Salade verte BIO & vinaigrette
Plat Principal	Boeuf Français façon bourguignon	Jambon braisé au jus	Nuggets de blé végétal & ketchup	Chili sin carné	Filet de poisson sauce aneth
Accompagnement	Carottes persillées	Ecrasé de pommes de terre* *(HVE) Belmaraicher	Petits pois façon Française	Riz BIO façon pilaf	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Bleuet des prairies	Comté AOP d'Arbusigny	Yaourt BIO nature sucré	Fromage frais nature sucré	Coulommiers
Dessert	Kiwi BIO	Compote pommes bananes	Fruit de saison	Pomme BIO de Cercier	Beignet chocolat
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 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 à 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
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Pizza au fromage	Chou chinois vinaigrette	Radis long & beurre	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Sauté de porc Français sauce curry 	Sauté de poulet Français à la normande 	Boulettes de bœuf à la tomate	Filet de poisson frais meunière 	 Raviolis BIO emmental basilic 
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Brocolis BIO fleurette	Polenta BIO	Haricots plats sautés	Emmental râpé
Produits laitiers		Fromage fondu type fripon	Brie	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	
Dessert	Crème dessert à la vanille	Kiwi BIO 	Compote de poires "Thomas le Prince" 	Gâteau d'anniversaire Marbré chocolat 	Orange BIO 
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 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 VEGÉ
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française 	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 LOCAL Produit local	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 FAIRTRADE Commerce équitable	



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
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange & cumin 	Pâté croûte & cornichon	Pomelos & sucre	Taboulé *(semoule BIO)	Râpé de chou rouge vinaigrette
Plat Principal	Quenelles naturelles à la tomate 	Filet de poisson sauce ciboulette	Sauté de poulet Français sauce forestière	Sauté de veau Français au paprika	Hachis parmentier *(bœuf Français)
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Purée de courge *(courge BIO)	Pâtes BIO	Chou fleur BIO persillés	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé HVE à la myrtilles	Margérianz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 	Crème anglaise	Yaourt BIO nature sucré	St nectaire AOP
Dessert	"chèvrerie de Jérémy" 	Pomme BIO	Gâteau au chocolat	Poire	Compote de pommes "Thomas le Prince"
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 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 13 du : lundi 27 mars au dimanche 02 avril 2023

	lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Hors d'œuvre	Salade de riz (cœurs de palmier, maïs, tomates ..) *(riz BIO)	Coleslaw *(carottes BIO)	Crêpe au fromage	Pois chiche à l'orientale	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Gardiane de bœuf *(bœuf Français)	 Nuggets de blé & ketchup	Longe de porc au jus	Poulet tandoori *(poulet Français)	Filet de poisson sauce citron
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Lentilles aux petits légumes	Purée de céleri *(céleri HVE)	Semoule BIO	Petits pois carottes
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Camembert	Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO à la vanille "lait 2 vaches"	Comté AOP d'Arbusigny
Dessert	Orange	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Pomme BIO	 Pain	 Eclair au chocolat
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 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 Charviri	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	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Pêche durable	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
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre	Salade verte & vinaigrette	Radis & beurre	Céleri BIO rémoulade
Plat Principal	 Raviolis BIO basilic emmental à la tomate 	Sauté de porc Français sauce charcutière 	 Lasagnes végétariennes (lentilles & légumes) 	Sauté de dinde Française à la crème 	Filet de poisson & sauce tartare
Accompagnement		Salsifis		Carottes BIO persillées	Pomme sautées
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré	Coulommiers	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras 	Cantal jeune AOP / Tomme BIO Tavaillarde IGP
Dessert	Kiwi	Ananas frais	Compote pommes bananes	Gâteau d'anniversaire Roulé à l'abricot	Crème dessert caramel
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 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	