



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
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette 	Samoussa de légumes	Macédoine de légumes 	Salade de riz* niçoise *(riz BIO, haricots verts BIO)	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Parmentier végétarien (légumes & lentilles)	Sauté de poulet* au caramel *(poulet Français)	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	Filet de poisson frais meunière 	Sauté de bœuf* au paprika *(bœuf Français)
Accompagnement		Haricots plats persillés		Brocolis BIO fleurette	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy	Emmental râpé	Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP
Dessert	Crème dessert BIO chocolat	Orange sanguine	Salade de fruits frais	Banane BIO	Compote de poires HVE
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 Charvir	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 a du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



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				
Plat Principal		Betteraves rouges BIO vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Radis & beurre	Salade de lentilles* estivale (* lentilles HVE)
Accompagnement		Sauté de porc* au curry *(porc Français & label rouge)	Filet de poisson sauce nantua	Lasagnes de bœuf* *(bœuf Français) 	Délic Vert Pané tomate mozza & ketchup
Produits laitiers		Semoule BIO aux épices	Carottes BIO sautées	Comté AOP	Epinards BIO hachés béchamel Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan
Dessert		Brie	Ile flottante	Compote de poires " Thomas le Prince "	Fraises & sucre
Pain		Pomme BIO	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	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais
	La Région a du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Produit local
				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
Hors d'œuvre	ARMISTICE	Pois chiche* en salade (*pois chiche BIO)	Concombres BIO & vinaigrette	Batonnets de carottes & mayonnaise	Salade verte BIO & vinaigrette au basilic
Plat Principal		Sauté de veau* façon marengo *(veau Français) 	Tajine de dinde *(dinde Française) 	Nuggets de poulet & ketchup	Pavé de saumon frais rôti 
Accompagnement		Duo d'haricots* *(haricots verts BIO)	Boulgour BIO	Potatoes	Ratatouille fraîche* *(aubergines BIO, courgettes BIO, oignons BIO, tomates BIO)
Produits laitiers		St nectaire AOP 	Coulommiers	Yaourt à boire	Yaourt nature sucé HVE du GAEC de Barras  
Dessert		Kiwi BIO 	Compote pommes bananes		Eclair 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 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 VEGET
	 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
Hors d'œuvre	Roulé fromage	Coleslaw* (*carottes BIO & chou blanc BIO)	Salade de pommes de terre* *(pommes de terre HVE)	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Plat Principal	Boulettes de volaille* au jus *(volaille Française)	 Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	 Longe de porc* au jus *(porc Français)		
Accompagnement	Petits pois à la française		Courgettes* en gratin *(courgettes BIO)		
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		
Dessert	Compote pommes poires "Thomas le Prince"	Crème dessert à la vanille	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	PRODUIT VEGE
	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 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
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* *(pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Macédoine de légumes	Radis & beurre
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale *(bœuf Français)	Chili sin carné	Sauté de veau* aux olives *(veau Français)	Jambon braisé au jus	Filet de poisson frais meunière
Accompagnement	Chou fleur persillés	Riz BIO façon pilaf	Polenta BIO ALPINA à la romaine	Cœurs de blé BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Camembert	Abondance AOP d'Arbusigny / Tomme de chèvre HVE de l'Alambic	St nectaire AOP	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Crème anglaise
Dessert	Pomme BIO	Compote BIO pommes framboises "Thomas le Prince"	Compote de poires "Thomas le Prince"	Fraises & sucre	Gâteau d'anniversaire 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 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
Hors d'œuvre	LUNDI DE PENTECÔTE	Pizza au fromage	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal		Sauté de dinde* à la crème *(dinde Française) 	Daube de bœuf* *(bœuf Français) 	Filet de poisson & sauce tartare	Lasagnes végétariennes (lentilles & légumes)
Accompagnement		Carottes BIO persillées	Petits pois façon Française	Pommes vapeur	
Produits laitiers		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré	Yaourt à la fraise HVE "chèvrerie de JérémY" 	Fromage portion type "kiri"
Dessert		Pêche	Pâtisserie		Melon
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 23 du : lundi 05 au dimanche 11 juin 2023

	lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Rosette & cornichon	Gaspacho	Salade d'épeautre* (tomates, poivrons, dés fromage, basilic citron) *(épeautre BIO) 	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(veau Français) 	Filet de poisson aux épices	Escalope de volaille au jus	Crousti végétarien & ketchup 	Bolognaise* *(bœuf Français)
Accompagnement	Haricots plats	Semoule BIO	Ecrasé de pommes de terre* (* pdh HVE)	Flan d'épinards* *(épinards BIO)	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt nature sucré du Pré Jourdan	Camembert BIO		Emmental râpé
Dessert	Beignet au chocolat	Pastèque	Nectarine	Abricot BIO	Compote pommes fraises "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	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable Commerce équitable



Semaine 24 du : lundi 12 au dimanche 18 juin 2023

	lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* *(potmes de terre HVE) 	Concombres BIO & vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Radis & beurre	Tomates BIO & vinaigrette au basilic & dés de fromage
Plat Principal	Sauté de porc* aux olives *(porc Français) 	Quenelles natures à la tomate 	Poisson sauce ciboulette	Filet de poulet au jus	Sauté de bœuf* au paprika (bœuf Français) 
Accompagnement	Gratin de chou fleur* *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf	Brocolis fleurette	Petits pois carottes	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Cantal jeune AOP 	Yaourt brassé BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy 	Fromage fondu type "fripon"	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	
Dessert	Pêche		Melon BIO 	Gâteau d'anniversaire Quatre quart poire chocolat	Cerises
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 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
Hors d'œuvre	Pastèque BIO	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette & dés de fromage	Râpées de courgettes* vinaigrette au basilic *(courgettes BIO)	Lentilles* en salade (lentilles HVE, *tomates BIO, *concombres BIO)
Plat Principal	 Raviolis de légumes à la tomate 	Sauté de porc* à la moutarde (porc Français)	Boulette de bœuf à la tomate	Sauté de poulet* au romarin & citron (poulet Français)	Filet de poisson frais meunière
Accompagnement		Haricots beurre	Spaghettis BIO	Pommes dauphines	Carottes BIO sautées
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré	Brie / Tomme BIO Tavaillarde IGP
Dessert	Compote pommes abricots	Nectarine BIO	Crème dessert à la vanille	Salade de fruits frais à la menthe	 Abricot 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 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 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
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade de riz* *(riz BIO)	Pastèque BIO	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Pois chiche au curry
Plat Principal	Chipolata	Sauté de veau* façon marengo *(veau Français) 	Sauté de dinde* aux champignons (dinde Française) 	Lasagnes* *(bœuf Français) 	Nuggets de blé & ketchup
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Brocolis fleurette	Haricots verts persillés	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Mélangé d'été (aubergines BIO, carottes BIO, courgettes BIO)
Produits laitiers	Camembert BIO	St paulin	Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	
Dessert	Pêche	Pomme	Gâteau marbré	Compote	Melon 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
	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
Hors d'œuvre	Pastèque BIO	Pizza au fromage	Betteraves rouges vinaigrette	Taboulé *(semoule BIO)	Melon
Plat Principal	 Chili sin carné	Steak haché Français & sauce barbecue	Jambon braisé au jus	Poisson pané	Sandwich (jambon beurre ou thon mayonnaise)
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Petits pois façon Française	Pommes vapeur persillées	Ratatouille	Chips
Produits laitiers		Bleuet des prairies	Fromage fondu type fripon	Fromage frais nature sucré	Emmental portion
Dessert	Crème dessert chocolat	Nectarine	Melon BIO	Abricot	Compote gourde
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 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	