



Semaine 02 du : lundi 08 au dimanche 14 janvier 2024

| | lundi 8 janvier 2024 | mardi 9 janvier 2024 | mercredi 10 janvier 2024 | jeudi 11 janvier 2024 | vendredi 12 janvier 2024 |
|-------------------|---|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre | Soupe de courge *(courge BIO) | Salade de lentilles* (brunoise de légumes, échalotes, persil) * lentilles HVE | Endives & vinaigrette | Carottes BIO râpées vinaigrette au citron | Céleri BIO rémoulade |
| Plat Principal | Bœuf* façon bourguignon (* Français) | Filet de poulet au jus | Rôti* de porc à la moutarde (* Français) | Filet de poisson frais meunière | Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate |
| Accompagnement | Pommes dauphine | Chou fleur*persillés (chou fleur BIO) | Petits pois carottes | Epinards BIO hachés béchamel | Emmental râpé |
| Produits laitiers | St nectaire AOP | Camembert | Yaourt BIO nature sucré | Fromage frais nature sucré | Compte de pommes BIO "Thomas le Prince" |
| Dessert | Orange BIO | Poire BIO de Cercier | Galette des Rois | Galette des Rois | |
| 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 | Menu alternatif |
|-------|-----------------------------|-----------------------------------|---|---------------------------|
| | Bœuf / Veau Français | Volaille Française | Préparation contenant au moins 1 produit BIO | Poisson Frais |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Pêche durable | Produit local |
| | | | | Commerce équitable |



Semaine 03 du : lundi 15 au dimanche 21 janvier 2024

| | lundi 15 janvier 2024 | mardi 16 janvier 2024 | mercredi 17 janvier 2024 | jeudi 18 janvier 2024 | vendredi 19 janvier 2024 |
|---------------------|---|--|---|--|--|
| Hors d'œuvre | Salade de boulgour* *(boulgour BIO) | Râpé de chou rouge BIO vinaigrette | Haricots verts BIO en salade | Salade verte & vinaigrette | Pizza au fromage |
| Plat Principal | Sauté de porc* sauce charcutière *(Français)  |  Quenelles natures sauce forestière  | Sauté de dinde* au curry *(Française)  | Hachis parmentier* *(bœuf Français)  | Filet de poisson sauce ciboulette |
| Accompagnement | Brocolis BIO fleurette | Riz BIO aux petits légumes | Polenta BIO à la romaine | | Gratin de courge* (*courge BIO) |
| Produits laitiers | Bûche du Pilat | Margériaz au lait AOP  | Brie |  | Yaourt BIO nature sucré de Gruffy |
| Fromage au lait cru | | Tome des Bauges AOP  "coopérative de Lescheraines" | | | (seau)  |
| Dessert | Clémentine | Compote de poires BIO "Thomas le Prince"  | Pomme BIO de Cercier   | Crème dessert BIO au chocolat | Kiwi 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 04 du : lundi 22 au dimanche 28 janvier 2024

| | lundi 22 janvier 2024 | mardi 23 janvier 2024 | mercredi 24 janvier 2024 | jeudi 25 janvier 2024 | vendredi 26 janvier 2024 |
|--------------------------|--|--|---|--|---|
| Hors d'œuvre | Salade Portugaise végété* (pois chiche BIO) | Râpé de chou blanc BIO vinaigrette au miel | Betteraves rouges BIO vinaigrette | Endives & vinaigrette | Poireaux vinaigrette |
| Plat Principal | Galette de soja | Diot* au jus *(porc Français) | Boulettes de bœuf à la tomate | Filet de poisson sauce aneth | Sauté de bœuf* façon grand veneur* (Français) |
| Accompagnement | Haricots verts BIO persillés | Gratin de pommes de terre | Pâtes BIO | Petits pois carottes | Semoule BIO |
| Produits laitiers | Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan | Fromage fondu type fripon | St paulin | Crème anglaise | Cantal jeune AOP |
| Dessert | Ananas | Pomme au four | Clémentine | Gâteau d'anniversaire Marbré | 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 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 | | Poisson Frais | Produit local |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | | Pêche durable | Commerce équitable |



Semaine 05 du : lundi 29 janvier au dimanche 04 février 2024

| | lundi 29 janvier 2024 | mardi 30 janvier 2024 | mercredi 31 janvier 2024 | jeudi 1 février 2024 | vendredi 2 février 2024 |
|-------------------|---|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre | Salade de pâtes* (pâtes BIO) | Céleri BIO rémoulade | Pomelos & sucre | Macédoine de légumes | Salade verte & vinaigrette |
| Plat Principal | Sauté de veau* au paprika (Français) | Chili sin carné | Escalope de volaille* au jus *(Française) | Tartiflette (lardons, oignons, fromage) | Poisson frais meunière & sauce tartare |
| Accompagnement | Carottes BIO persillées | Riz BIO façon pilaf | Duo d'haricots* (haricots verts BIO) | Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau) | Gratin de brocolis* (brocolis BIO) |
| Produits laitiers | Comté AOP | Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy" | Fromage fon du type "fripon" | Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau) | Brie |
| Dessert | Kiwi BIO | | Quatre quart à la cannelle | Clémentine BIO | Crêpe sucrée |
| 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 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 06 du : lundi 05 au dimanche 11 février 2024

| | lundi 5 février 2024 | mardi 6 février 2024 | mercredi 7 février 2024 | jeudi 8 février 2024 | vendredi 9 février 2024 |
|----------------------------|---|--|---|--|---|
| Hors d'œuvre | Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette | Tarte butternut & comté | Œuf dur & mayonnaise  | Râpé de chou blanc BIO vinaigrette | Lentilles en salade (*lentilles HVE)  |
| Plat Principal | Filet de poulet sauce forestière | Filet de poisson sauce vierge | Tajine de pois chiche | Carbonnade de bœuf* *(Français)  | Spaghettis BIO à la napolitaine |
| Accompagnement | Purée de pommes de terre | Epinards BIO hachés béchamel | Boulgour BIO | Flan de courge* *(courge BIO) | |
| Produits laitiers | Margériaz au lait AOP | Fromage frais nature sucré | Comté AOP  | Yaourt BIO nature sucré | Coulommiers |
| Fromage au lait cru |  | | | | Reblochon AOP  |
| Dessert | Compote pomme banane | Pomme BIO de Cercier   | Poire | Gâteau d'anniversaire Moelleux citron | Clémentine |
| 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 07 du : lundi 12 au dimanche 18 février 2024

| | lundi 12 février 2024 | mardi 13 février 2024 | mercredi 14 février 2024 | jeudi 15 février 2024 | vendredi 16 février 2024 |
|---------------------|--|--|--|---|---|
| Hors d'œuvre | Betteraves rouges BIO vinaigrette | Pomelos & sucre | Céleri BIO rémoulade | Potage soissonnais (haricots blanc) D'clie Vert Crousti végétal | Salade verte & vinaigrette |
| Plat Principal | Jambon au jus | Sauté de poulet* au curry *(Français) | Rôti de veau* à la moutarde *(Français) | Duo de carottes (orange & jaune) Bleuet des prairies Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" | Lasagnes de bœuf *(Français) |
| Accompagnement | Riz BIO façon pilaf | Gratin de chou fleur* (chou fleur BIO) | Pommes rissolées | | |
| Produits laitiers | Cantal jeune AOP | Yaourt nature sucré HVE de Barras | | | Yaourt BIO à la myrtilles de Gruffy |
| Fromage au lait cru | | | Ile flottante | | (seau) |
| Dessert | Orange BIO à bouche | Bugnes Mardis gras | | Poire de Cercier | |
| Pain | Pain | | Pain | Pain | Pain |

Journée de la légumineuse

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 |