



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	<b>Celéri BIO</b> rémoulade		Salade verte mélangée & vinaigrette	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>dinde Française</b> au curry doux	<b>Bœuf Français</b> en daube		Filet de <b>poisson frais</b> meunière	Parmentier de légumes & lentilles
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées		<b>Brocolis BIO</b> sautés	
<b>Produits laitiers</b>	Camembert / <b>Tomme BIO Tavaillarde IGP</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Yaourt nature sucré du <b>Pré Jourdan</b>	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
<b>Dessert</b>	Orange	Bugnes		Gâteau d'anniversaire <b>Roulé à la châtaigne</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier
<b>Pain</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>		<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>

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>Produit Végé</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
		<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
			<b>Poisson Durable</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Râpé de chou blanc BIO</b> vinaigrette	Lentilles en salade		Duo de carottes & radis noir vinaigrette *(carottes BIO)	<b>Piémontaise</b> *pommes de terre HVE <i>Salade de pommes de terre au thon</i>
<i>sans porc</i>					
<b>Plat Principal</b>	Blanquette de veau à l'ancienne *(veau Français) 	Pané tomate mozza & ketchup 		Lasagnes *(bœuf Français) 	Filet de <b>poisson frais</b> & sauce oseille
<i>sans porc</i>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf aux petits légumes	<b>Haricots verts BIO</b> sautés			<b>Chou fleur BIO</b> en gratin
<b>Produits laitiers</b>	Brie				<b>Yaourt BIO</b> nature sucré du <b>GAEC</b> de Gruffy
<b>Dessert</b>	Compote de pommes "Thomas le Prince"	<b>Clémentine BIO</b>		Dessert lacté "type flamby"	<b>Poire BIO</b>
<b>Pain</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>		<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>

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>Menus alternatif</b>	<b>PRODUIT VEGETAL</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Râpé de chou rouge vinaigrette		Velouté de légumes	Salade verte BIO & vinaigrette
<i>sans porc</i>					
<b>Plat Principal</b>	Boeuf Français façon bourguignon	Jambon braisé au jus		Chili sin carné	Filet de poisson sauce aneth
<i>sans porc</i>					
<b>Accompagnement</b>	Carottes persillées	Rôti de dinde au jus		Riz BIO façon pilaf	Epinards BIO hachés béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Bleuet des prairies	Comté AOP d'Arbusigny		Fromage frais nature sucré	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Kiwi BIO	Compote pommes bananes		Pomme BIO de Cercier	Beignet chocolat
<b>Pain</b>	Pain BIO	Pain BIO		Pain BIO	Pain BIO

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
<b>Hors d'œuvre</b>	Pomelos & sucre	Pizza au fromage		Radis long & beurre	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	<b>Sauté de porc Français sauce curry</b> <i>Quenelles natures sauce curry</i>	Sauté de <b>poulet Français</b> à la normande		Filet de <b>poisson frais</b> meunière	<b>Raviolis BIO</b> emmental basilic
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	<b>Brocolis BIO</b> fleurette		Haricots plats sautés	
<b>Produits laitiers</b>		Fromage fondu type fripon		Yaourt nature sucré <b>HVE</b> du GAEC de Barras	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Crème dessert à la vanille	<b>Kiwi BIO</b>		Gâteau d'anniversaire <b>Marbré chocolat</b>	<b>Orange BIO</b>
<b>Pain</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>		<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>

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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange & cumin 	<b>Pâté crouste</b> & cornichon <i>Œuf dur &amp; mayonnaise</i>		Taboulé *( <b>semoule BIO</b> )	Râpé de chou rouge vinaigrette
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles nature à la tomate 	Filet de poisson sauce ciboulette		Sauté de <b>veau Français</b> au paprika 	Hachis parmentier *( <b>bœuf Français</b> ) 
<b>sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Purée de courge *( <b>courge BIO</b> )		<b>Chou fleur BIO</b> persillés	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt aromatisé <b>HVE</b> à la myrtilles	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 		<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	St nectaire AOP
<b>Dessert</b>	"chèvrerie de Jérémie" 	<b>Pomme BIO</b>		Poire	Compote de pommes "Thomas le Prince"
<b>Pain</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>		<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>

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

	<b>lundi 27 mars 2023</b>	<b>mardi 28 mars 2023</b>	<b>mercredi 29 mars 2023</b>	<b>jeudi 30 mars 2023</b>	<b>vendredi 31 mars 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz (cœurs de palmier, maïs, tomates ..) *(riz BIO)	Coleslaw *(carottes BIO)		Pois chiche à l'orientale	Salade verte & vinaigrette
<b>Plat Principal</b>	Gardiane de bœuf *(bœuf Français)	Nuggets de blé & ketchup		Poulet tandoori *(poulet Français)	Filet de poisson sauce citron
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre persillés	Lentilles aux petits légumes		<b>Semoule BIO</b>	Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Camembert		<b>Yaourt BIO</b> à la vanille "lait 2 vaches"	Comté <b>AOP</b> d'Arbusigny
<b>Dessert</b>	Orange	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince"		<b>Pain BIO</b>	Eclair au chocolat
<b>Pain</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>			<b>Pain BIO</b>

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 VEGE</b>
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	<b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	<b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	<b>LOCAL</b> Produit local	
	La Région à du Gout	<b>Label Rouge</b> Produit Label Rouge	<b>PRODUIT FERMIER</b> Produit fermier ou produit de la ferme	<b>PÊCHE DURABLE</b> Pêche durable	<b>FAIRTRADE</b> 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		Radis & beurre	Céleri BIO rémoulade
sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO basilic emmental à la tomate	Sauté de porc Français sauce charcutière		Sauté de dinde Française à la crème	Filet de poisson & sauce tartare
sans porc					
Accompagnement		Salsifis		Carottes BIO persillées	Pomme sautées
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Cantal jeune AOP / Tomme BIO Tavaillarde IGP
Dessert	Kiwi	Ananas frais		Gâteau d'anniversaire Roulé à l'abricot	Crème dessert caramel
Pain	Pain BIO	Pain BIO		Pain BIO	Pain BIO

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	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	