



## Semaine 18 du : lundi 29 avril au dimanche 05 mai 2024

	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri rémoulade	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)		Taboulé (petit épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poulet au jus 	Crousti végétal		Bœuf* mironton *(Français)	Filet de poisson frais sauce à l'orange
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Cœurs de blé BIO	Carottes BIO sautées		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy		Fromage fondu type "fripon"	
<b>Dessert</b>	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Orange sanguine		Pomme de Cercier	Crème dessert chocolat
<b>Pain</b>	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	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



















## Semaine 19 du : lundi 06 au dimanche 12 mai 2024

	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Euf dur & mayonnaise	Radis & beurre			
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauce napolitaine	Sauté de dinde* sauce forestière *(Français) 			
<b>sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Spaghettis BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> persillés			
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré			
<b>Dessert</b>	Kiwi	Beignet chocolat			
<b>Pain</b>	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 20 du : lundi 13 au dimanche 19 mai 2024

	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette		<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de porc* sauce moutarde <b>*(Français &amp; label rouge)</b>	Brandade de poisson		Couscous : boulettes & merguez	Nuggets de blé & ketchup
sans porc	 Sauté de dinde sauce moutarde				
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis BIO</b> fleurette			<b>Semoule BIO</b> aux épices & légumes	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Camembert	St nectaire AOP			Yaourt nature sucré <b>HVE</b> de Barras
<b>Fromage au lait cru</b>		<b>Tomme de chèvre HVE de l'Alambic</b> 			
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince"		Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

### REPAS ORIENTAL

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	<b>BIO</b> 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 21 du : lundi 20 au dimanche 26 mai 2024

	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
<b>Hors d'œuvre</b>		Pâté crouste de porc & cornichon		Céleri rémoulade	Radis & beurre
sans porc		Terrine de légumes & mayonnaise			
<b>Plat Principal</b>		Filet de poisson frais meunière		Jambon braisé au jus	Bœuf* à la provençale
sans porc				Rôti de dinde au jus	*(Français) 
<b>Accompagnement</b>		Ratatouille		Gratin de pommes de terre	Boulgour BIO pilaf
<b>Produits laitiers</b>		Bûche du Pilat		Brie	Yaourt HVE à la vanille "chèverrie de JérémY"
<b>Dessert</b>		Pêche		Compote de coing	 
<b>Pain</b>		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	 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 27 mai au dimanche 02 juin 2024

	lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe 		Tomates BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* au miel *(Français)	Chili sin carné		Filet de poisson frais sauce citron 	Hachis parmentier *(bœuf Français)
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf		Petits pois à la Française	
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Coulommiers		Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan 	Cantal jeune AOP
<b>Fromage au lait cru</b>		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			
<b>Dessert</b>	Pomme de Cercier	Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire à la framboise 	Nectarine
<b>Pain</b>	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	BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	
			Préparation contenant au moins 1 produit BIO			



## Semaine 23 du : lundi 03 au dimanche 09 juin 2024

	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre* (*HVE)		Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale (*HVE)
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Diot au jus</b> <b>(Mont Charvin Porc Français)</b>	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français)		Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes	 Pizza au fromage (Pierre Clot)
<b>sans porc</b>	<i>Saucisse de volaille</i>				
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre	<b>Chou fleur BIO</b> persillés		<b>Semoule BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> sautés
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> de Barras (seau)
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Melon		Pêche	<b>Abricot BIO</b>
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	<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 24 du : lundi 10 au dimanche 16 juin 2024



	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Crêpe emmental	Pastèque BIO		Salade grecque (tomates BIO, concombres BIO, féta)	Radis & beurre
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poulet au jus	Gnocchis sauce tomate		Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier) *(Français)	Tarte au fromage
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Brocolis BIO sautés			Plaki : haricots blancs à la tomate	Taboulé (*semoule BIO)
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé		Fromage blanc (seau)	
<b>Dessert</b>	Nectarine	Compote de framboises BIO "Thomas le Prince"			Cerises
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

REPAS GREC

REPAS FROID

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 VEGÉ
	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 25 du : lundi 17 au dimanche 23 juin 2024

	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Melon BIO	Salade de pois chiche*composée *(pois chiche BIO)		Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles natures fraîches sauce forestière	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)		Filet de poisson frais meunière 	Chipolata *(porc Français)
sans porc					Merguez
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées		Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type fripon	St nectaire AOP		Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras
<b>Dessert</b>	Compote (menu de secours)	Abricot BIO		Gâteau d'anniversaire au citron 	Pastèque BIO
<b>Pain</b>	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 26 du : lundi 24 au dimanche 30 juin 2024



	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz* *(riz BIO)	Salade verte & vinaigrette		Salade de lentilles* estivale *(HVE)	<b>Tomate BIO</b> & vinaigrette au basilic
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Galette de soja	Raviolis de légumes sauce tomate & emmental gratiné (menu de secours)		Sauté de dinde* aux champignons (Française)	Salade de pommes de terre au thon
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Courgettes à la tomate			<b>Haricots verts BIO persillés</b>	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Yaourt BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy		Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Bûche du Pilat
<b>Dessert</b>	Nectarine			<b>Pastèque BIO</b>	Compote pommes banane
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

**REPAS FROID**

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	



## Semaine 27 du : lundi 01er au dimanche 07 juillet 2024

	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Betteraves rouges vinaigrette			Melon ou pastèque
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Steak* haché & sauce barbecue *(Français)	Brandade de poisson		Croque monsieur fromage (Pierre Clot)	Sandwich (jambon beurre ou thon mayonnaise)
<b>sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b>			Salade verte & vinaigrette	Chips
<b>Produits laitiers</b>		Cantal jeune AOP		Fromage portion	Yaourt à boire
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Abricot		<b>Melon BIO</b>	
<b>Pain</b>	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	Delic Vert	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	<b>BIO</b> 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