



Semaine 10 du : lundi 04 au dimanche 10 mars 2024

	lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Céleri BIO rémoulade		Salade verte & vinaigrette	Potage soissonnais
Plat Principal	Sauté de poulet* au paprika *(Français)	Filet de poisson frais meunière 		Raclette (jambon & rosette)	Nuggets de blé végétaux & ketchup
Accompagnement	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel		Pommes vapeur & fromage 	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Margéziat au lait AOP	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)			Brie
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Chou vanille		Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Kiwi 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	Menu alternatif	Produit Végé
	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 11 au dimanche 17 mars 2024

	lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Hors d'œuvre	Lentilles en salade *(lentilles HVE)	Carottes BIO râpées vinaigrette 		Pizza au fromage	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette au miel
Plat Principal	Sauté de veau* aux olives *(Français)	Chili sin carné		Filet de poisson sauce citron	Bolognaise *(bœuf Français)
Accompagnement	Gratin de chou fleur* *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf		Petits pois façon Française	Spaghettis BIO & emmental râpé
Produits laitiers	Comté AOP	Coulommiers		Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru					Tomme de Savoie GAEC les Places
Dessert	Orange BIO	Crème dessert vanille		Poire BIO	Pomme* au four *(HVE)
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 12 du : lundi 18 au dimanche 24 mars 2024

	lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Hors d'œuvre	Taboulé *(petit épeautre BIO)	Pomelos & sucre		Céleri BIO rémoulade	Macédoine de légumes
Plat Principal	 Crousti végétal & sauce paprika 	Jambon* au jus (*Français)		Filet de poisson sauce aurore	Carbonnade de bœuf* *(Français)
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Pommes de terre sautées		Duo de carottes	Cœurs de blé BIO
Produits laitiers	Bûche du Pilat	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémie"		Fromage fondu type "fripon"	St nectaire AOP
Fromage au lait cru	Reblochon AOP				
Dessert	Kiwi BIO	Galette St Michel		Gâteau d'anniversaire Ananas noix de coco	Pomme BIO de Cercier
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 Charvriat	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 25 au dimanche 31 mars 2024

	lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Hors d'œuvre	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre* *(HVE) 		Soupe tomate vermicelles 	Radis & beurre
Plat Principal	Filet de poulet curry lait de coco	Bœuf* façon bourguignon *(Français) 		Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la crème & emmental râpé 	Filet de saumon sauce aneth
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillées			Gratin de brocolis* (brocolis BIO)
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré	Bûche du Pilat
Dessert	Compote pomme banane	Ananas		Poire	Quatre quart & crème anglaise
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 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 14 du : lundi 01er au dimanche 07 avril 2024

	lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
Hors d'œuvre		Salade de pois chiche* *(pois chiche BIO) 		Coleslaw *(carottes BIO)	Tarte au fromage
Plat Principal		Quenelles natures sauce forestière 		Nuggets de poulet & ketchup	Sauté de porc*à la moutarde *(Français label rouge)  
Accompagnement		Flan d'épinards *(épinards BIO)		Potatoes	Chou fleur BIO persillés
Produits laitiers		Margériaz au lait AOP 			Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan  
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP  			
Dessert		Fruit		Donuts chocolat	Banane
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 15 du : lundi 08 au dimanche 14 avril 2024

	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Pâté croute de porc & cornichon		Radis & beurre	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(Français)	Filet de poisson frais meunière 		Sauté de dinde* façon blanquette *(Française)	Gnocchis sauce tomate
Accompagnement	Gratin dauphinois	Poireaux en gratin		Riz BIO façon pilaf	
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré HVE de Barras	Coulommiers
Fromage au lait cru					Le Crioutin GAEC le Criou
Dessert	Compote pomme coing	Pomme BIO		Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat	Kiwi
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	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	LOCAL Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	PREMIER Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	FAIRTRADE Commerce équitable	