



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
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de poulet* au paprika *(Français)	Filet de poisson frais meunière 		Raclette (jambon & rosette)	Nuggets de blé végétaux & ketchup
<i>sans porc sans viande</i>	<i>Curry de légumes au lait de coco</i>		<i>Galette de soja</i>		
Accompagnement	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel		Pommes vapeur & fromage 	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)		Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Brie
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Chou vanille			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 Charvillat	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 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
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* aux olives *(Français)	Chili sin carné		Filet de poisson sauce citron	Bolognaise *(bœuf Français)
sans porc					
sans viande	Filet de poisson sauce oseille				Sauce thon tomate
Accompagnement	Gratin de chou fleur* *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf		Petits pois façon Française	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Comté AOP			Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Emmental râpé
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	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	POISSON FRAIS Poisson Frais	LOCAL Produit local	
	La Région à du Gout	Label Rouge Produit Label Rouge	PRODUIT FERMIER Produit fermier ou produit de la ferme	PÊCHE DURABLE Pêche durable	FAIRTRADE 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
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Crousti végétal 	Jambon* au jus (*Français)		Filet de poisson sauce aurore	Carbonnade de bœuf* *(Français)
sans porc / sans viande		Rôti de dinde au jus Omelette sauce tomate			Quenelles natures sauce forestière
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 Jérémy"		Fromage fondu type "fripon"	St nectaire AOP
Fromage au lait cru	Reblochon AOP				
Dessert	Kiwi BIO			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 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 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)		Potage de légumes 	Radis & beurre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poulet au curry lait de coco	Bœuf* façon bourguignon *(Français)		Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la crème	Filet de saumon sauce aneth
sans porc					
sans viande	<i>Tajine de pois chiche</i>	<i>Galette de soja</i>			
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillées			Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré		Emmental râpé	
Dessert	Compote pomme banane	Ananas		Poire	Crème dessert 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 VEGE
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	POISSON FRAIS 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
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Quenelles natures sauce tomate		Nuggets de poulet & ketchup	Sauté de porc* à la moutarde *(Français label rouge)
sans porc					 Sauté de dinde à la moutarde
sans viande				<i>Nuggets de blé végétal & ketchup</i>	<i>Poisson sauce nantua</i>
Accompagnement		Flan d'épinards *(épinards BIO)		Potatoes	Chou fleur BIO persillés
Produits laitiers		Margérianz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"			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 Charvri	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	Produit végétal
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO	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 crouste de porc & cornichon		Radis & beurre	Betteraves rouges BIO vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Ouf dur & mayonnaise</i>			<i>Delic Vert</i>
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(Français)	Filet de poisson frais meunière		Sauté de dinde* façon blanquette *(Française)	Gnocchis sauce tomate
<i>sans porc</i>				<i>Omelette sauce paprika</i>	
<i>sans viande</i>	<i>Quenelles natures sauce béchamel</i>			Brocolis BIO	
Accompagnement	Gratin dauphinois	Poireaux en gratin		Yaourt nature sucré HVE de Barras	Coulommiers
Produits laitiers	Cantal jeune AOP	Fromage frais nature sucré			
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 Jérphine 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	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	