












Semaine 10 du : Lundi 05 au Dimanche 11 Mars 2018

	lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	mercredi 7 mars 2018	jeudi 8 mars 2018 	vendredi 9 mars 2018
Hors d'œuvre	Céleri Rémoulade 	Salade de pommes de terre (œufs durs, maïs, olives)		Salade Verte 	Lentilles en Salade
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de Poulet* à la tomate *(Volaille Française)	Sauté de Bœuf* au Paprika *(Bœuf Français)		Choucroute Garnie	Filet de Poisson frais Meunière
Gestion des sans porc				Choucroute de la Mer 	
Accompagnement	Ebly aux Petits Légumes	Haricots Beurre Persillés		Pommes Vapeur	Epinards Hachés Béchamel
Produits laitiers	Reblochon d'Arbusigny AOP 	Yaourt brassé BIO sucré du "GAEC de Gruffy" 		Munster AOP 	Yaourt Aromatisé 
Dessert	Crème dessert Chocolat BIO	Banane 		Mirabelle au sirop	Poire de Cercier 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 Jéromline DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	Appellation d'origine protégée 	 Produits frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais	



Semaine 11 du : Lundi 12 au Dimanche 18 Mars 2018

	lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	mercredi 14 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
Hors d'œuvre	Salade de Riz	Râpé de Choux Rouge vinaigrette		Choux fleur Vinaigrette	Duo de Carottes et Panais
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc* à la Moutarde *(Porc Français)	Filet de Poisson Frais à l'oseille		Steak Haché* sauce Barbecue (*Bœuf Français)	Sauté de Veau* Façon Marengo (*Veau Français)
Gestion des sans porc	Sauté de Volaille à la Moutarde				
Accompagnement	Haricots verts	Boulgour BIO à la tomate		Pennes	Printanière de légumes
Produits laitiers	Cantal Jeune AOP	Fromage Fondu type "Samos"		Yaourt nature sucré BIO	Bûchette de chèvre aux laits mélangés
Dessert	Orange BIO	Ananas		Salade de Fruits Frais	Compote de Pomme BIO "Thomas Le Prince"
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 Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'origine protégée	Produits frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson frais	













Semaine 12 du : Lundi 19 au Dimanche 25 Mars 2018

	lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	mercredi 21 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018
Hors d'œuvre	Betteraves Vinaigrette	Salade de Pois Chiches persillés		Salade Iceberg	Rapé de Céleri au curry doux
<i>Gestion des sans porc</i>					
Plat Principal	Hachis parmentier* Façon 1001 Repas *(Bœuf Français)	Sauté de porc* au Caramel (*Porc Français)		Emincé de Dinde* à la Crème (*Volaille Française)	Pavé de Poisson Frais sauce Vierge
<i>Gestion des sans porc</i>		Sauté de Volaille au Caramel			
Accompagnement	 	Carottes		Riz Pilaf BIO	Brocolis BIO
Produits laitiers	Camembert BIO	Yaourt Brassé d'Epagny ferme "Lavorel"		Edam	Fromage des Bornes "d'Arbusigny"
Dessert	Pomme	 Orange BIO		Cocktail de fruits au sirop léger	 Beignet 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 Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais	



Semaine 13 : Lundi 26 Mars au Dimanche 01 Avril 2018

	lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	mercredi 28 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
Hors d'œuvre	Salade Coleslaw	Salade de Pommes de terre au Thon		Radis et Beurre	Œufs Durs Mayonnaise
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Tajine de Volaille*aux fruits secs et amandes *(Volaille Française)	Blanquette de Veau *(Veau Français)		Echine de Porc* au jus (*Porc Français)	Filet de Poisson Frais à l'estragon
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Semoule aux Epices	Haricots Plats d'Espagne		Choux Fleur persillés	Bouलगour Pilaf
Produits laitiers	Brie de Meaux AOP	Emmental		Yaourt sucré BIO GAEC de Gruffy	Saint Paulin
Dessert	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince"	Poire de Cercier BIO		Gâteau d'anniversaire "Gâteau aux fruits confits"	Orange BIO
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 Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		Produit local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais		



Semaine 14 du : Lundi 02 au Dimanche 08 Avril 2018

	lundi 2 avril 2018	mardi 3 avril 2018	mercredi 4 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	vendredi 6 avril 2018
Hors d'œuvre	Salade de Lentilles	Carottes Râpées vinaigrette		Salade Verte	Pizza aux Fromages
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Cordon Bleu de dinde	Daube de Bœuf* (*Bœuf Français)		Tartiflette	Filet de Poisson Frais au beurre blanc
Gestion des sans porc				Tartiflette à la Volaille	
Accompagnement	Brocolis Sautés	Haricots blancs à la tomate			Julienne de Légumes
Produits laitiers	Mimolette	Comté AOP		Yaourt Brassé BIO aux Myrtilles GAEC de Gruffy	Yaourt Nature sucré
Dessert	Kiwi BIO	Crème Dessert BIO			Poire de région 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 Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Produits frais		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		Produit local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais











Semaine 17 du : lundi 23 Avril au 29 Avril 2018

	lundi 23 avril 2018	mardi 24 avril 2018	mercredi 25 avril 2018	jeudi 26 avril 2018	vendredi 27 avril 2018
Hors d'œuvre	Salade de Blé	Céleri Rémoulade 		Salade verte 	Taboulé 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Veau* aux Epices (*Veau origine France) 	Grignottes de Poulet Tex Mex		Lasagnes* Façon 1001 Repas (*Bœuf Français)  	Sauté de porc* au Cumin (*Porc Français) 
Gestion des sans porc					Sauté de Volaille au Cumin
Accompagnement	Courgettes à la provencale	Purée de Pommes de terre			Carottes
Produits laitiers	Yaourt à la Vanille BIO	Comté AOP 		Yaourt brassé BIO sucré du "GAEC de Gruffy"	Fromage Fondu type "Petits louis coque"
Dessert	Poire 	Crème Dessert BIO		Banane 	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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Produits frais		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		Produit local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais