



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
Hors d'œuvre	Œuf dur & mayonnaise	Radis & beurre			
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauce napolitaine	Sauté de dinde* sauce forestière *(Français)			
sans porc sans viande		<i>Quenelles natures sauce forestière</i>			
Accompagnement	Spaghettis BIO	Haricots verts BIO persillés			
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré			
Dessert	Kiwi	Beignet chocolat			
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 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
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette		Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français & label rouge) <i>Sauté de dinde sauce moutarde</i> <i>Crousti végétal</i>	Brandade de poisson		Couscous : boulettes & merguez	Nuggets de blé & ketchup
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>				<i>Boulettes de pois chiche</i>	
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette			Semoule BIO aux épices & légumes 	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	St nectaire AOP			Yaourt nature sucré HVE de Barras
Fromage au lait cru		Tomme de chèvre HVE de l'Alambic 			
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
Pain	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 Bœuf / Veau Français La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin Volaille Française Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Produit local 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
Hors d'œuvre		Pâté crouste de porc & cornichon		Céleri rémoulade	Radis & beurre
sans porc / sans viande		Terrine de légumes & mayonnaise			
Plat Principal		Filet de poisson frais meunière		Jambon braisé au jus	Bœuf* à la provençale
sans porc				Rôti de dinde au jus	*(Français) 
sans viande				Omelette	Quenelles natures sauce provençale
Accompagnement		Ratatouille		Gratin de pommes de terre	Boulgour BIO pilaf
Produits laitiers		Bûche du Pilat		Brie	Yaourt HVE à la vanille "chèvrerie de Jérémy"  
Dessert		Pêche		Compote de coing	
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 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
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe 		Tomates BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Chili sin carné		Filet de poisson frais sauce citron 	Hachis parmentier *(bœuf Français)
sans porc					
sans viande	Galette de soja				Brandade de poisson
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf		Petits pois à la Française	
Produits laitiers	Comté AOP	Coulommiers		Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan 	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			
Dessert	Pomme de Cercier	Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire à la framboise 	Nectarine
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	le Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Dclivert	Menu alternatif	PRODUIT VEGE
	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		



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
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre* (*HVE)		Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale (*HVE)
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Diot au jus (Mont Charvin Porc Français)	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français)		Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes	 Pizza au fromage (Pierre Clot)
<i>sans porc</i>	<i>Saucisse de volaille</i>				
<i>sans viande</i>	<i>Omelette</i>	<i>Quenelles natures sauce basquaise</i>		<i>Curry de pois chiche & légumes</i>	
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Chou fleur BIO persillés		Semoule BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Margérial au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)
Dessert	Crème dessert vanille	Melon		Pêche	Abricot 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
	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 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
Hors d'œuvre	Crêpe emmental	Pastèque BIO		Salade grecque (tomates BIO, concombres BIO, féta)	Radis & beurre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poulet au jus 	Gnocchis sauce tomate 		Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier) *(Français)	Tarte au fromage
sans porc / sans viande	<i>Filet de poisson frais meunière</i>			<i>Filet de poisson sauce tomate</i>	
Accompagnement	Brocolis BIO sautés			Plaki : haricots blancs à la tomate	Taboulé (*semoule BIO)
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé		Fromage blanc (seau) 	
Dessert	Nectarine	Compote de framboises BIO "Thomas le Prince"			Cerises
Pain	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
	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 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
Hors d'œuvre	Melon BIO	Salade de pois chiche* composée *(pois chiche BIO)		Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Quenelles nature fraîches sauce forestière	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)		Filet de poisson frais meunière	Chipolata *(porc Français)
sans porc / sans viande		Poisson sauce aux herbes			Merguez
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées		Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage fondu type fripon	St nectaire AOP		Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras
Dessert	Compote (menu de secours)	Abricot BIO		Gâteau d'anniversaire au citron	Pastèque 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
	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
Hors d'œuvre	Salade de riz* *(riz BIO)	Salade verte & vinaigrette		Salade de lentilles* estivale *(HVE)	Tomate BIO & vinaigrette au basilic
sans porc / sans viande					
Plat Principal	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 / sans viande					
Accompagnement	Courgettes à la tomate			Omelette aux champignons	
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy		Haricots verts BIO persillés	
Dessert	Nectarine			Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Bûche du Pilat
Pain	Pain	Pain			
				Pastèque BIO	Compote pommes banane
				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	PRODUIT VEGE
	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
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Betteraves rouges vinaigrette			Melon ou pastèque
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Steak* haché & sauce barbecue *(Français)	Brandade de poisson		Croque monsieur fromage (Pierre Clot)	Sandwich (jambon beurre ou thon mayonnaise)
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Tajine de pois chiche</i>				
Accompagnement	Cœurs de blé BIO			Salade verte & vinaigrette	Chips
Produits laitiers		Cantal jeune AOP		Fromage portion	Yaourt à boire
Dessert	Crème dessert chocolat	Abricot		Melon 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 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	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	