



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
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)		Taboulé (petit épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Filet de poulet au jus <i>Filet de poisson sauce aneth</i>	<i>Delic Vert</i> Crousti végétal		Bœuf* mironton *(Français)	Filet de poisson frais sauce à l'orange
sans viande				<i>Omelette sauce basquaise</i>	
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Carottes BIO sautées		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy		Fromage fondu type "fripon"	
Dessert	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Orange sanguine		Pomme de Cercier	Crème dessert 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
	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
Hors d'œuvre	Œuf dur & mayonnaise	Radis & beurre			
Plat Principal	 Sauce napolitaine	Sauté de dinde* sauce forestière *(Français) 			
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
Plat Principal	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français & label rouge) 	Brandade de poisson		Couscous : boulettes & merguez	Nuggets de blé & ketchup
sans viande	Crousti végétal			Boulettes de pois chiche	
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	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 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 viande		Terrine de légumes & mayonnaise			
Plat Principal		Filet de poisson frais meunière		Jambon braisé au jus	Bœuf* à la provençale *(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	 PRODUIT VEGETAL
	 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
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Chili sin carné		Filet de poisson frais sauce citron 	Hachis parmentier *(bœuf Français)
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	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 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)
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)
sans viande	Omelette	Quenelles natures sauce basquaise		Curry de pois chiche & légumes	
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Chou fleur BIO persillés		Semoule BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Margériaz 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
Plat Principal	Filet de poulet au jus 	 Gnocchis sauce tomate 		Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier) *(Français)	 Tarte au fromage
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 <i>D clic Vert</i>	Salade de pois chiche*composée *(pois chiche BIO)		Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
Plat Principal	Quenelles nature fraîches sauce forestière	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)		Filet de poisson frais meunière 	Chipolata *(porc Français)
sans viande		Poisson sauce aux herbes			Omelette
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	<i>D clic Vert</i> 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
Plat Principal	Galette de soja 	Raviolis de légumes sauce tomate & emmental gratiné (menu de secours) 		Sauté de dinde* aux champignons (Française) <i>Omelette aux champignons</i> Haricots verts BIO persillés	Salade de pommes de terre au thon
sans viande					
Accompagnement	Courgettes à la tomate			Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Bûche du Pilat
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy		Pastèque BIO	Compote pommes banane
Dessert	Nectarine				
Pain	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	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
Plat Principal	Steak* haché & sauce barbecue *(Français) 	Brandade de poisson		Croque monsieur fromage (Pierre Clot) 	Sandwich (jambon beurre ou thon mayonnaise)
sans viande	Tajine de pois chiche				
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 
	 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