



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	Poireaux vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Potage soissonnais
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de poulet* au paprika *(Français)	Filet de poisson frais meunière 	Gardiane de bœuf* *(Français)	Raclette (jambon & rosette)	Nuggets de blé végétaux & ketchup
<i>sans porc sans viande</i>	<i>Curry de légumes au lait de coco</i>		<i>Omelette sauce tomate</i>	<i>Galette de soja</i>	
Accompagnement	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel	Cœurs de blé BIO	Pommes vapeur & fromage 	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Fromage fondu type "fripon"		Brie
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Chou vanille	Orange	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Kiwi BIO
Pain	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		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 	Radis long & beurre	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	Longe de porc au jus <i>Rôti de dinde au jus</i> <i>Crousti végétal</i>	Filet de poisson sauce citron	Bolognaise *(bœuf Français)
sans porc					
sans viande	<i>Filet de poisson sauce oseille</i>				<i>Sauce thon tomate</i>
Accompagnement	Gratin de chou fleur* *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf	Purée de patate douce	Petits pois façon Française	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Comté AOP		Cantal jeune AOP	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Emmental râpé
Dessert	Orange BIO	Crème dessert vanille	Gâteau marbré	Poire BIO	Pomme au four HVE
Pain	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 Poisson Frais	LOCAL Produit local	
	La Région à du Gout	Label Rouge Produit Label Rouge	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	Salade verte & vinaigrette basilic	Céleri BIO rémoulade	Macédoine de légumes
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Crousti végétal	Jambon* au jus (*Français)	Quiche sans pâte brocolis* & brunoise	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"	Comté AOP	Fromage fondu type "fripon"	St nectaire AOP
Fromage au lait cru	 Reblochon AOP	 Label Rouge			
Dessert	Kiwi BIO		Banane	Gâteau d'anniversaire Ananas noix de coco	Pomme BIO de Cercier
Pain	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)	Feuilleté au fromage	Potage de légumes 	Radis & beurre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poulet au curry lait de coco	Bœuf* façon bourguignon *(Français)	Rôti de veau* forestier *(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>	<i>Omelette sauce forestière</i>		
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillées	Carottes BIO confites		Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé	
Dessert	Compote pomme banane	Ananas	Salade de fruits	Poire	Crème dessert au chocolat
Pain	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	LOCAL
	La Région à du Gout	Label Rouge	PRODUIT FERMIER	Pêche durable	FAIRTRADE	MAX HAVILLAND



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) 	Céleri BIO rémoulade	Coleslaw *(carottes BIO)	Tarte au fromage
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Quenelles natures sauce tomate 	Boulettes de bœuf sauce tomate	Nuggets de poulet & ketchup	Sauté de porc* à la moutarde *(Français label rouge)
sans porc					<i>Sauté de dinde à la moutarde</i>
sans viande			<i>Boulettes de pois chiche à la tomate</i>	<i>Nuggets de blé végétal & ketchup</i>	<i>Poisson sauce nantua</i>
Accompagnement		Flan d'épinards *(épinards BIO)	Spaghettis BIO	Potatoes	Chou fleur BIO persillés
Produits laitiers		Margérianz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Emmental râpé		Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP 			
Dessert		Fruit	Compote de poires BIO "Thomas le prince"	Donuts chocolat	Banane
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 Charvrit	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGET
	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	Chou chinois vinaigrette	Radis & beurre	Betteraves rouges BIO vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Œuf dur & mayonnaise</i>			
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(Français)	Filet de poisson frais meunière	Lasagnes végétariennes épinards fromage	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	Ile flottante	Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat	Kiwi
Dessert	Compote pomme coing	Pomme 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 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
	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