



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri rémoulade	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)		Taboulé (petit épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poulet au jus 	Crousti végétal		Bœuf* mironton *(Français)	Filet de poisson frais sauce à l'orange
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Filet de poisson sauce aneth</i>			<i>Omelette sauce basquaise</i>	
<b>Accompagnement</b>	Cœurs de blé BIO	Carottes BIO sautées		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy		Fromage fondu type "fripon"	
<b>Dessert</b>	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Orange sanguine		Pomme de Cercier	Crème dessert chocolat
<b>Pain</b>	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	Ouf 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
	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette	Feuilleté au fromage	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de porc* sauce moutarde <b>*(Français &amp; label rouge)</b>  <i>Sauté de dinde sauce moutarde</i> <i>Crousti végétal</i>	Brandade de poisson	Daube de boeuf* <b>*(Français)</b>  <i>Omelette sauce ciboulette</i>	Couscous : boulettes & merguez <i>Boulettes de pois chiche</i>	 Nuggets de blé & ketchup 
<i>sans porc</i> <i>sans viande</i>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis BIO</b> fleurette		Petits pois à la Française	<b>Semoule BIO</b> aux épices & légumes 	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Camembert	St nectaire AOP 	Cantal jeune AOP 		Yaourt nature sucré <b>HVE</b> de Barras 
<b>Fromage au lait cru</b>		<b>Tomme de chèvre HVE de l'Alambic</b>  			
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier  	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince" 	Salade de fruits frais	Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>Produit local</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Produit local</b>	
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Produit Label Rouge</b>	 <b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Pêche durable</b>	 <b>Commerce équitable</b>	



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>		Pâté crouste de porc & cornichon	Chou chinois râpé vinaigrette	Céleri rémoulade	Radis & beurre
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Terrine de légumes &amp; mayonnaise</i>		<b>Jambon braisé au jus</b>	Bœuf* à la provençale *(Français) 
<b>Plat Principal</b>		Filet de poisson frais meunière 	Lasagnes végétariennes (épinards BIO & fromage)	<i>Rôti de dinde au jus</i>	<i>Quenelles natures sauce provençale</i>
<i>sans porc</i> <i>sans viande</i>				<i>Omelette</i>	<b>Boulgour BIO</b> pilaf
<b>Accompagnement</b>		Ratatouille		Gratin de pommes de terre	Yaourt HVE à la vanille "chèvrerie de Jérémy"  
<b>Produits laitiers</b>		Bûche du Pilat	Fromage frais nature sucré	Brie	
<b>Dessert</b>		Pêche	Fraises & sucre	Compote de coing	
<b>Pain</b>		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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons, maïs)	Tomates BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* au miel *(Français)	 Chili sin carné	Escalope de volaille au jus	Filet de poisson frais sauce citron	Hachis parmentier *(bœuf Français)
<i>sans porc</i>				 	
<i>sans viande</i>	<i>Galette de soja</i>		<i>Crousti végétal &amp; sauce tomate</i>		<i>Brandade de poisson</i>
<b>Accompagnement</b>	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf	Cœurs de blé BIO	Petits pois à la Française	
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Coulommiers	Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan 	Cantal jeune AOP
<b>Fromage au lait cru</b>		<b>Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"</b>  			
<b>Dessert</b>	Pomme de Cercier	Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince"	Dessert lacté type flamby	Gâteau d'anniversaire à la framboise	Nectarine
<b>Pain</b>	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	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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre* (*HVE)	Gaspacho (tomates, poivrons, concombres, basilic)	Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale *(*HVE)
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Diot au jus</b> <b>(Mont Charvin Porc Français)</b>	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français)	Filet de poisson sauce aneth	Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes	Pizza au fromage (Pierre Clot)
<i>sans porc</i>	<i>Saucisse de volaille</i>	<i>Quenelles natures sauce basquaise</i>		<i>Curry de pois chiche &amp; légumes</i>	
<i>sans viande</i>	<i>Omelette</i>				
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre	<b>Chou fleur BIO</b> persillés	Purée de courgette & pommes de terre	<b>Semoule BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> sautés
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Margérial au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> de Barras (seau)
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Melon	Eclair au chocolat	Pêche	<b>Abricot BIO</b>
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit Végé</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	



# 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Crêpe emmental	Pastèque BIO	Râpées de courgettes BIO vinaigrette au basilic	Salade grecque (tomates BIO, concombres BIO, féta)	Radis & beurre
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poulet au jus 	Gnocchis sauce tomate 	Sauté de porc* aux olives *(Français)	Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier) *(Français)	Tarte au fromage 
<b>sans porc sans viande</b>	Filet de poisson frais meunière		Sauté de dinde aux olives Omelette sauce tomate olives noires	Filet de poisson sauce tomate	
<b>Accompagnement</b>	Brocolis BIO sautés		Polenta BIO crémeuse	Plaki : haricots blancs à la tomate	Taboulé (*semoule BIO)
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé	Brie	Fromage blanc (seau)	
<b>Dessert</b>	Nectarine	Compote de framboises BIO "Thomas le Prince"	Melon BIO		Cerises
<b>Pain</b>	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 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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Melon BIO	Salade de pois chiche*composée *(pois chiche BIO)	Feuilleté au fromage	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles nature fraîches sauce forestière	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)	Sauté de veau* façon marengo (Français)	Filet de poisson frais meunière 	Chipolata *(porc Français)
<i>sans porc</i>					Merguez
<i>sans viande</i>		Poisson sauce aux herbes	Galette de soja & sauce façon marengo		Omelette
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées	Haricots beurre	Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type fripon	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré	Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras
<b>Dessert</b>	Compote (menu de secours)	Abricot BIO	Pêche	Gâteau d'anniversaire au citron 	Pastèque BIO
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz* *(riz BIO)	Salade verte & vinaigrette	Concombres BIO & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale *(HVE)	Tomate BIO & vinaigrette au basilic
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Galette de soja	Raviolis de légumes sauce tomate & emmental gratiné (menu de secours)	Sauté de porc* au curry *(Français)	Sauté de dinde* aux champignons (Française)	Salade de pommes de terre au thon
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Courgettes à la tomate		Quenelles natures sauce curry	Omelette aux champignons	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Yaourt BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy	Pommes vapeur	Haricots verts BIO persillés	Bûche du Pilat
<b>Dessert</b>	Nectarine		Coulommiers	Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Compote pommes banane
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Cocktail de fruits au sirop léger	Pastèque BIO	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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Betteraves rouges vinaigrette	<b>Pastèque BIO</b>		Melon ou pastèque
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Steak* haché & sauce barbecue *(Français)	Brandade de poisson	Escalope de volaille au jus	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>		<i>Crousti végétal</i>		
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b>		Ratatouille	Salade verte & vinaigrette	Chips
<b>Produits laitiers</b>		Cantal jeune AOP	Crème anglaise	Fromage portion	Yaourt à boire
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Abricot	Gâteau marbré	<b>Melon BIO</b>	
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit végétal</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	