



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
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poulet au jus	Crousti végétal <i>Délic'Veit</i>		Bœuf* mironton *(Français)	Filet de poisson frais sauce à l'orange
sans porc sans viande					
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Carottes BIO sautées		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Comité AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy		Fromage fondu type "fripon"	Crème dessert chocolat
Dessert	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Orange sanguine		Pomme de Cercier	
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	Ceuf dur & mayonnaise	Radis & beurre			
sans porc / sans viande	 Sauce napolitaine	Sauté de dinde* sauce forestière *(Français) 			
sans porc sans viande					
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	Beuf / Veau Français	La Région à du Cout	Le Charbon de Charbon	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	  	  	  	  	  	  	  	  
	Produit contenant au moins 1 produit BIO	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Poisson Frais	Poisson Frais	Poisson Frais	Produit local	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	Feuilleté au fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
sans porc / sans viande	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français & Label rouge)	Brandade de poisson	Daube de boeuf* *(Français)	Couscous : boulettes & merguez	Nuggets de blé & ketchup
sans porc	Sauté de dinde sauce moutarde		Omelette sauce ciboulette		
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette		Petits pois à la Française	Semoule BIO aux épices & légumes	Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	St nectaire AOP	Cantal jeune 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"	Salade de fruits frais	Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
Pain	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	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Le Rougeot du Charvin	Volaille Française	Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif



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					
sans porc / sans viande					
Plat Principal					
sans porc					
sans viande					
Accompagnement					
Produits laitiers					
Dessert					
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 Rouge du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Boeuf / 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 	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons, maïs)	Tomates BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande	Sauté de veau* au miel *(Français) 	Chili sin carné	Escalope de volaille au jus	Filet de poisson frais sauce citron 	Hachis parmentier *(boeuf Français)
sans porc					
sans viande					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf	Cœurs de blé BIO	Petits pois à la Française	Cantal jeune AOP
Produits laitiers	Comté AOP 	Coulommiers	Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré HVE du Pré Jonrdan 	
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			
Dessert	Pomme de Cercier 	Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince" 	Dessert lacté type flamby	Gâteau d'anniversaire à la framboise 	Nectarine
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 Rouget du Charvin 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Déclic Vert 	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français 	Volaille Française 	Préparation contenant au moins 1 produit BIO 	Poisson Frais 	LOCAL 	Produit local
	La Région à du Gout 	Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Pêche durable 	PAUTRAISE 	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)	Gaspacho (tomates, poivrons, concombres, basilic)	Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale *(*HVE)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Diot au jus (Mont Charvin Porc Français) <i>Saucisse de volaille</i>	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français)	Filet de poisson sauce aneth	Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes	Pizza au fromage (Pierre Clot)
sans porc sans viande					
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Chou fleur BIO persillés	Purée de courgette & pommes de terre	Semoule BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	Margérianz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)
Dessert	Crème dessert vanille	Melon	Eclair au chocolat	Pêche	Abricot 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 DESRAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin Le 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	Râpées de courgettes BIO vinaigrette au basilic	Salade grecque (tomates BIO, concombres BIO, féta)	Radis & beurre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poulet au jus	Gnocchis sauce tomate	Sauté de porc* aux olives *(Français) Sauté de dinde aux olives	Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier) *(Français)	Tarte au fromage
sans porc					
sans viande					
Accompagnement	Brocolis BIO sautés	Emmental râpé	Polenta BIO crèmeuse	Plaki : haricots blancs à la tomate	Taboulé (* semoule BIO)
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré		Brie	Fromage blanc (seau)	
Dessert	Nectarine	Compote de framboises BIO "Thomas le Prince"	Melon BIO		Cerises
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS FROID

REPAS GREC

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
	Beuf / 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 D'éclic Vert	Salade de pois chiche* composée *(pois chiche BIO)	Feuilleté au fromage	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
Plat Principal	Quenelles natures fraîches sauce forestière PRODUIT VÉGÉ	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français)	Sauté de veau* façon marengo (Français)	Filet de poisson frais meunière POISSON FRAIS	Chipolata *(porc Français) Merguez
sans porc sans viande					
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées	Haricots beurre	Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage fondu type fripon	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré	Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras
Dessert	Compote (menu de secours)	Abricot BIO	Pêche	Gâteau d'anniversaire au citron HAPPY BIRTHDAY	Pastèque 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	Le 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	Concombres BIO & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale *(HVE)	Tomate BIO & vinaigrette au basilic
sans porc / sans viande	Galette de soja 	Raviolis de légumes sauce tomate & emmental gratiné (menu de secours) 	Sauté de porc* au curry *(Français) Sauté de poulet au curry	Sauté de dinde* aux champignons (Française) 	Salade de pommes de terre au thon
Plat Principal	Courgettes à la tomate	Yaourt BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy 	Pommes vapeur	Haricots verts BIO persillés	
sans porc / sans viande				Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan 	Bûche du Pilat
Accompagnement	Brie		Coulommiers	Pastèque BIO 	Compote pommes banane
Produits laitiers	Nectarine		Cocktail de fruits au sirop léger		
Dessert	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 Rouget 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

