Semaine 02 du : lundi 08 au dimanche 14 janvier 2024

	lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Hors d'œuvre	Soupe de courge *(**courge BIO**)	Salade de lentilles* (brunoise de légumes, échalotes, persil) ***lentilles HVE**		**Carottes BIO** râpées vinaigrette au citron	**Céleri BIO** rémoulade
Plat Principal	Bœuf* façon bourguignon (***Français**)	Filet de poulet au jus		Filet de **poisson frais** meunière	**Raviolis BIO** ricotta emmental basilic à la tomate & emmental râpé
Accompagnement	Pommes dauphine	Chou fleur*persillés (**chou fleur BIO**)		**Epinards BIO** hachés béchamel	
Produits laitiers	St nectaire **AOP**	Camembert		Fromage frais nature sucré	Yaourt nature sucré
Fromage au lait cru		**Crioutin demi sec (*GAEC le Criou*)**			
Dessert	**Orange BIO**	**Poire BIO de Cercier**		Galette des Rois	Compote de **pommes BIO "Thomas le Prince"**
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 Jéromine 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 03 du : lundi 15 au dimanche 21 janvier 2024

	lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Hors d'œuvre	Salade de boulgour* *(**boulgour BIO**)	**Râpé de chou rouge BIO** vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
Plat Principal	Sauté de porc* sauce charcutière (***Français**)	Quenelles natures sauce forestière		Hachis parmentier* (***bœuf Français**)	Filet de poisson sauce ciboulette
Accompagnement	**Brocolis BIO** fleurette	**Riz BIO** aux petits légumes			Gratin de courge* (***courge BIO**)
Produits laitiers	Bûche du Pilat	Margériaz au lait AOP		Coulommiers	**Yaourt BIO** nature sucré de **Gruffy** (seau)
Fromage au lait cru		**Tomme de Savoie (GAEC les Places)**		**Bourgeoise (GAEC le Criou)**	
Dessert	Clémentine	Compote (menu de secours)		**Crème dessert BIO** au chocolat	**Kiwi 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 Jéromine 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 04 du : lundi 22 au dimanche 28 janvier 2024

	lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Hors d'œuvre	Salade Portugaise végé* (**pois chiche BIO**)	**Râpé de chou blanc BIO** vinaigrette au miel		Endives & vinaigrette	Poireaux vinaigrette
Plat Principal	Galette de soja	Diot* au jus *(**porc Français**)		Filet de poisson sauce aneth	Sauté de bœuf* façon grand veneur*(**Français**)
Accompagnement	**Haricots verts BIO** persillés	Gratin de pommes de terre		Petits pois carottes	**Semoule BIO**
Produits laitiers	Yaourt nature sucré **HVE du Pré Jourdan**	Fromage fondu type fripon		Crème anglaise	Cantal jeune **AOP**
Fromage au lait cru		**Crioutin demi sec (GAEC le Criou)**			
Dessert	Ananas	Pomme au four		Gâteau d'anniversaire **Marbré**	Poire
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 Jéromine 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 05 du : lundi 29 janvier au dimanche 04 février 2024

	lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (**pâtes BIO**)	**Céleri BIO** rémoulade		Salade verte & vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat Principal	Sauté de veau* au paprika (**Français**)	Chili sin carné		Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	**Poisson frais** meunière & sauce tartare
Accompagnement	**Carottes BIO** persillées	**Riz BIO** façon pilaf			Gratin de brocolis* (**brocolis BIO**)
Produits laitiers	Comté **AOP**	Yaourt à la vanille **HVE "chèvrerie de Jérémy"** & biscuit		Yaourt nature sucré **HVE de Barras** (seau)	Brie
Dessert	**Kiwi BIO**			**Clémentine BIO**	Crêpe sucrée
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 Jéromine 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 06 du : lundi 05 au dimanche 11 février 2024

	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Hors d'œuvre	Duo de **carottes BIO** & panais râpés vinaigrette	Tarte butternut & comté		Râpé de **chou blanc BIO** vinaigrette	Lentilles en salade (*__lentilles HVE__)
Plat Principal	Filet de poulet sauce forestière	Filet de poisson sauce vierge		Carbonnade de bœuf* *(**Français**)	**Spaghettis BIO** à la napolitaine
Accompagnement	Purée de pommes de terre	**Epinards BIO** hachés béchamel		Flan de courge* (*__courge BIO__)	
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP	Fromage frais nature sucré		**Yaourt BIO** nature sucré	Coulommiers
Fromage au lait cru					**Reblochon AOP**
Dessert	Compote pomme banane	**Pomme BIO de Cercier**		Gâteau d'anniversaire **Moelleux citron**	Clémentine
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 Jéromine 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
- Prépatation 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 07 du : lundi 12 au dimanche 18 février 2024

	lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 2024
Hors d'œuvre	**Betteraves rouges BIO** vinaigrette	Pomelos & sucre		Potage soissonnais (haricots blanc)	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Jambon au jus	Sauté de poulet* au curry *(**Français**)		Crousti végétal	Lasagnes de bœuf *(**Français**)
Accompagnement	**Polenta BIO** crémeuse	Gratin de chou fleur* (**chou fleur BIO**)		Duo de carottes (orange & jaune)	
Produits laitiers	Cantal jeune **AOP**	Yaourt nature sucré **HVE de Barras**		Bleuet des prairies	**Yaourt BIO** à la myrtilles de **Gruffy** (seau)
Fromage au lait cru				**Tomme de Savoie (GAEC les Places)**	
Dessert	**Orange BIO** à bouche	Bugnes Mardis gras		Poire de **Cercier**	
Pain	Pain			Pain	Pain

Journée de la légumineuse

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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