

Hors d'œuvre

Plat Principal

Semaine 10 du : lundi 04 au dimanche 10 mars 2024

lundi 4 mars 2024

Betteraves rouges BIO

vinaigrette

Sauté de poulet* au paprika

*(Français)

Accompagnement **Semoule BIO**

Margériaz au lait AOP **Produits laitiers**

Dessert Pomme BIO de Cercier

Pain

mardi 5 mars 2024

Céleri BIO rémoulade

Filet de poisson frais meunière

Epinards BIO hachés béchamel

Yaourt BIO nature sucré de

Gruffy (seau)

Chou vanille

Pain

mercredi 6 mars 2024 jeudi 7 mars 2024

Salade verte & vinaigrette

Raclette (jambon & rosette)

Pommes vapeur & fromage



Compote de poires BIO

"Thomas le Prince"

Pain

vendredi 8 mars 2024

Potage soissonnais



Nuggets de blé végétaux & ketchup



Haricots verts BIO sautés

Brie

Kiwi BIO



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 obliqatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



Porc Français

Pain



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



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



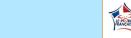


Semaine 11 du : lundi 11 au dimanche 17 mars 2024

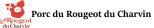
Tepas	lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Hors d'œuvre	Lentilles en salade *(lentilles HVE)	Carottes BIO râpées vinaigrette		Pizza au fromage	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette au miel
Plat Principal	Sauté de veau* aux olives *(Français)	Relic Chili sin carné		Filet de poisson sauce citron	Bolognaise *(bœuf Français)
Accompagnement	Gratin de chou fleur* *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf		Petits pois façon Française	Spaghettis BIO & emmental râpé
Produits laitiers	Comté AOP	Coulommiers		Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru					Tomme de Savoie <i>GAEC les</i> Places
Dessert	Orange BIO	Crème dessert vanille		Poire BIO	Pomme* au four *(HVE)
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



Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



Bœuf / Veau Français





Volaille Française

Produit Label Rouge



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



Poisson Frais



Produit local



duit fermier ou produit de la ferme



Pêche durable





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		Céleri BIO rémoulade	Macédoine de légumes
Plat Principal	Relic Vert Crousti végétal & sauce paprika	Jambon* au jus (*Français)		Filet de poisson sauce aurore	Carbonnade de bœuf* *(Français)
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"		Fromage fondu type "fripon"	St nectaire AOP
Fromage au lait cru	Reblochon AOP 🏀 📖	LOGAL			
Dessert	Kiwi BIO	Galette St Michel		Gâteau d'anniversaire Ananas noix de coco	Pomme BIO 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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



Porc Français





Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



La Région à du Gout





Produit Label Rouge

Volaille Française



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



Poisson Frais



Produit local



Pêche durable





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)		Soupe tomate vermicelles	Radis & beurre
Plat I	Principal	Filet de poulet curry lait de coco	Bœuf* façon bourguignon *(Français)		Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la crème	Filet de saumon sauce aneth
			,		& emmental râpé VEGE	
Accomp	pagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillées			Gratin de brocolis* (brocolis BIO)
Produi	its laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré	Bûche du Pilat
De	essert	Compote pomme banane	Ananas		Poire	Quatre quart & crème anglaise
I	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



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



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





Semaine 14 du : lundi 01er au dimanche 07 avril 2024

repas	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)		Coleslaw *(carottes BIO)	Tarte au fromage
Plat Principal		Quenelles natures sauce forestière		Nuggets de poulet & ketchup	Sauté de porc*à la moutarde *(Français label rouge)
Accompagnement		Flan d'épinards *(épinards BIO)		Potatoes	Chou fleur BIO persillés
Produits laitiers		Margériaz au lait AOP		>	Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP		LOS ANGELES	WEATHER LUCAL PRANTED
Dessert		Fruit		Donuts chocolat	Banane
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



Porc Français



, Porc du Rougeot du Charvin 🌎



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif

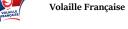


LOGOS











Prépatation contenant au moins 1 produit BIO



Poisson Frais



Produit local







Produit fermier ou produit de la ferme



Pêche durable





Semaine 15 du : lundi 08 au dimanche 14 avril 2024

repas	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		Radis & beurre	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(Français)	Filet de poisson frais meunière		Sauté de dinde* façon blanquette *(Française)	Relic Vert Gnocchis sauce tomate
Accompagnement	Gratin dauphinois	Poireaux en gratin		Riz BIO façon pilaf	VEGE
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré HVE de Barras	Coulommiers
Fromage au lait cru					Le Crioutin GAEC le Criou
Dessert	Compote pomme coing	Pomme BIO		Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat	Kiwi
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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



Porc Français



Porc du Rougeot du Charvin



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Menu alternatif



LOGOS



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

