



## Semaine 09 du : Lundi 28 février au dimanche 06 mars 2022



	lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves rouge BIO</b> en salade	Râpé de chou rouge* vinaigrette (* <b>Chou rouge BIO</b> )		Salade verte & vinaigrette persil échalotes	<b>Piémontaise</b> *( <b>pommes de terre BIO</b> ) <i>Salade de pommes de terre au thon</i>
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Quenelles BIO</b> natures de Royans à la tomate	Blanquette de veau *( <b>veau Français</b> )		Lasagnes de bœuf façon 1001 repas *( <b>Bœuf Français</b> )	Filet de poisson frais meunière
<b>sans porc / sans viande</b>		<i>Omelette à la crème</i>		<i>Lasagnes végétariennes</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Haricots verts BIO</b> persillés			<b>Brocolis BIO</b> sautés
<b>Produits laitiers</b>	Margérial au <b>lait AOP</b> "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré		Yaourt Arômatisé	<b>Tome BIO / Reblochon AOP d'Arbusigny</b>
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine BIO</b>	Bugnes & sucre glace			<b>Kiwi</b>
<b>Pain</b>	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	Produits Frais	Menus alternatif



## Semaine 10 du : Lundi 07 au dimanche 13 mars 2022

	<b>lundi 7 mars 2022</b>	<b>mardi 8 mars 2022</b>	<b>mercredi 9 mars 2022</b>	<b>jeudi 10 mars 2022</b>	<b>vendredi 11 mars 2022</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Haricots verts BIO</b> en salade	Coleslaw *( <b>carottes BIO</b> ) 		<b>Céleri BIO</b> rémoulade 	Salade de pois chiche au curry 
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Bœuf Français</b> façon bourguignon 	<b>Jambon</b> braisé au jus 		Filet de poisson & sauce citron	Nuggets végétaux & ketchup 
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Omelette à la tomate</i>	<i>Rôti de veau au jus / Quenelles naturelles béchamel</i>			
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b>	Purée de pommes de terre (au <b>lait BIO</b> de Minzier) 		<b>Carottes BIO</b> sautées	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel
<b>Produits laitiers</b>	St Nectaire AOP	<b>Yaourt BIO</b> du GAEC de Gruffy 		<b>Yaourt BIO</b> nature au sucre de canne	Camembert / Brie de Meaux AOP 
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier 	aux myrtilles 		<b>Gâteau d'anniversaire</b> "Roulé à la crème de marron" 	Salade de fruits frais 
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	  <b>Menu alternatif</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <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 11 du : Lundi 14 au dimanche 20 mars 2022

	lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé Libanais <b>*(boulgour BIO)</b>	Salade verte & vinaigrette 		Pâté <b>croute</b> & cornichon  <i>Euf dur &amp; mayonnaise</i>	Endives & dés de fromages (emmental, mimolette) 
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poulet au jus  <i>Poisson aux herbes</i>	<b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental basilic à la crème		Blanquette de poisson	Hachis parmentier <b>*(Bœuf Français)</b> purée de pommes de terre au <b>lait</b> <b>BIO</b>
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Gratin de chou fleur <b>*(Chou fleur BIO)</b>	 Emmental râpé		Gratin de poireaux (au <b>lait BIO</b> de Région)	<i>Brandade de poisson</i>
<b>Produits laitiers</b>	<b>Meule BIO</b> de Savoie " <b>coopérative de Yenne</b> "			Yaourt nature sucré du <b>GAEC du Pré Jourdan</b>	
<b>Dessert</b>	Poire de Savoie 	Compote de <b>pommes BIO</b> "Bissardon"		<b>Banane BIO</b>	Mousse au 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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Produits Frais</b>	<b>Produit Végé</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> <i>(* issu de l'agriculture biologique)</i>	<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 12 du : Lundi 21 au dimanche 27 mars 2022

	lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	Duo de carottes* râpées & vinaigrette *(carottes BIO) 		Pizza au fromage façon 1001 repas	Salade verte BIO & vinaigrette au basilic 
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Diot savoyard</b> au jus du Rougeot du Charvin   <i>Saucisse de volaille / Quenelles natures</i>	Filet de poisson frais meunière 		Sauté de <b>bœuf Français</b> au paprika  <i>Omelette sauce fromagère</i>	Chili sin carné 
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Pommes rissolées	Petits pois au jus		Duo d'haricots *(haricots verts BIO)	Riz BIO façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> à la vanille de Madagascar	Abondance AOP d'Arbusigny  		Yaourt nature sucré du GAEC de Barras "la Région a du goût" 	Tome BIO / Tome des Bauges AOP "Coopérative de Lescheraines"  
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi BIO</b> 	Eclair vanille		<b>Pomme BIO</b> 	Compote pommes banane
<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	 Produits Frais	  Menu alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 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 28 mars au dimanche 03 avril 2022

	<b>lundi 28 mars 2022</b>	<b>mardi 29 mars 2022</b>	<b>mercredi 30 mars 2022</b>	<b>jeudi 31 mars 2022</b>	<b>vendredi 1 avril 2022</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Râpé de chou* blanc vinaigrette *( <b>chou blanc BIO</b> ) 	Cœurs de blé* en salade *( <b>cœurs de blé BIO ALPINA</b> )		Samoussa de légumes	Lentilles en salade (tomates, maïs)
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Steak haché Français</b> & sauce barbecue  <i>Thon à la tomate</i>	<b>Veau Français</b> façon marengo  <i>Quenelles sauce forestière</i>		Sauté de <b>poulet Français label rouge</b> Tikka masala  <i>Poisson tikka masala</i>	Tarte au fromage
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Pâtes BIO</b>	Printanière de légumes		Duom Aloo : pommes de terre aux épices	<b>Carottes BIO</b> sautées
<b>Produits laitiers</b>	<b>Camembert BIO</b>	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"  		<b>Fromage blanc BIO</b> aux épices & amandes effilées	<b>Vache qui rit BIO</b>
<b>Dessert</b>	Compote de poires "Bissardon"	<b>Orange BIO</b> à bouche 			Poire 
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Menu alternatif</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <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 14 du : lundi 04 au dimanche 10 avril 2022

	lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Céleri BIO</b> rémoulade 	Salade d'haricots rouge, maïs & poivrons 		Radis & beurre	<b>Betteraves rouge BIO</b> vinaigrette
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>porc Français Label rouge</b> à la moutarde <i>Sauté de poulet à la moutarde / Omelette piperade</i>	Nuggets végétaux & mayonnaise 		Tajine de <b>dinde Française</b> <i>Quenelles natures au curry</i>	Calamars à l'armoricaine
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Salsifis gratinés	Haricots plats sautés d'Espagne		<b>Chou fleur BIO</b> persillés	Pommes dauphine
<b>Produits laitiers</b>	Coulommiers	Yaourt nature sucré du <b>GAEC du Pré Jourdan</b>		Fromage frais nature sucré	Cantal jeune <b>AOP</b>
<b>Dessert</b>	Gâteau de semoule	Ananas		<b>Gâteau d'anniversaire</b> "tutifrutti" 	<b>Pomme BIO</b> de Cercier 
<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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Produits Frais</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	<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 15 du : Lundi 11 au dimanche 17 avril 2022

	<b>lundi 11 avril 2022</b>	<b>mardi 12 avril 2022</b>	<b>mercredi 13 avril 2022</b>	<b>jeudi 14 avril 2022</b>	<b>vendredi 15 avril 2022</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz composée *(riz BIO)	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette au persil			Œuf dur & mayonnaise
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Escalope de volaille au jus  <i>Quenelles béchamel</i>	Brandade de poisson (purée de pommes de terre au <b>lait BIO</b> )		<b>REPAS PROVENÇAL</b>	Lasagnes végétales aux épinards* *( <b>épinards BIO</b> )
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Petits pois carottes				Yaourt nature sucré du GAEC de Barras " <b>La Région a du gout</b> "
<b>Produits laitiers</b>	Abondance AOP d'Arbusigny	<b>Yaourt BIO</b> aromatisé du GAEC de Gruffy			<b>Kiwi BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b> à bouche				
<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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Produits Frais</b>	<b>Produit Végé</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	<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>	