



Semaine 17 du : Lundi 26 Avril au Dimanche 02 Mai 2021

	lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Hors d'œuvre	Macédoine de Légumes	Radis & Beurre		Salade de Pâtes *(Pâtes BIO)	Salade Verte BIO & Vinaigrette au Basilic 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic	Quenelles BIO Nature au Curry		Filet de Poisson Frais sauce Vierge	Hachis Parmentier *(Bœuf Français & Purée de Pommes de Terre BIO)
Gestion des sans porc				 	
Accompagnement		Riz BIO façon Pilaf		Haricots Plats Sautés d'Espagne	
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Brie BIO		Fromage Frais Nature Sucré	Fromage Fondu type "Kiri"
Dessert	Pomme 	Compote		Fraises & Sucre 	Compote Pommes Abricots "Bissardon" 
Pain	Pain	Pain			Pain

Le savais-tu ? Je suis un fruit riche en Vitamine C, même plus que ma copine l'Orange, pour être en



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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
					
					
					

Semaine 18 du : Lundi 03 au Dimanche 09 Mai 2021

	lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Hors d'œuvre	Céleri BIO Râpé Vinaigrette au Curry 	Lentilles en Salade		Salade de Pommes de Terre (Tomates, Maïs, Olives Noires)	Salade de Tomates BIO Fraîches
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Colombo de Porc Français au Lait de Coco & Ananas	Filet de Poisson Frais Meunière & Sauce Tartare 		Œufs Mornay 	Filet de Poulet au Jus
Gestion des sans porc	<i>Colombo de Dinde au Lait de Coco</i>				
Accompagnement	Semoule BIO aux Epices	Carottes BIO persillées		Epinards BIO	Coquillettes BIO
Produits laitiers	Comté AOP 	Fromages Frais Nature Sucré		Yaourt BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy	St Nectaire AOP
Dessert	Cocktail de Fruits au Sirop Léger	Poire		Orange	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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS						
		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Poisson Frais
						Pêche durable
						Cuisiné par nos soins
						Menu alternatif
						Commerce équitable



Semaine 19 du : Lundi 10 au Dimanche 16 Mai 2021

	lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Hors d'œuvre	Salade de Pois Chiche composé (tomates, olives)	Concombres BIO Vinaigrette			
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Nuggets Végétaux & Ketchup	Bœuf Français au Paprika			
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Petits Pois	Pommes Dauphines			
Produits laitiers	Yaourt Nature Sucré du GAEC de Barras 	Tome BIO			
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Compote BIO Pommes Fraises			
Pain	 Pain	"Thomas Le Prince"  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		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Produits Frais
						Poisson Frais
						Pêche durable
						Cuisiné par nos soins
						Menu alternatif
						Commerce équitable

Semaine 20 du : Lundi 17 au Dimanche 23 Mai 2021

	lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées Vinaigrette au Citron & Basilic 	Céleri BIO Rémoulade 		Œuf dur & Mayonnaise	Taboulé au Petit épeautre (épeautre BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic au Curry	Jambon Braisé au Jus		Steak Haché Français & Sauce Barbecue	Filet de Poisson Frais aux Herbes
Gestion des sans porc		<i>Rôti de Dinde au Jus</i>			
Accompagnement		Ratatouille		Potatoes	Epinards BIO Hachés Béchamel
Produits laitiers	Emmental Râpé	Camembert BIO		Yaourt BIO à la Vanille de Madagascar	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne"
Dessert	Melon d'Espagne	Tarte au Chocolat		Fraises & Sucre	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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf / Veau Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Menu alternatif
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 21 du : Lundi 24 au Dimanche 30 Mai 2021

	lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal		Betteraves Rouge en Salade		Radis & Beurre	Pâté Croute
Gestion des sans porc		Chili Sin carné		Veau Français au Miel	Samossa de Légumes
Accompagnement		Riz BIO façon Pilaf		Carottes BIO persillées	Filet de Poisson Frais aux Epices
Produits laitiers		Bûche de Chèvre BIO		Fromage Fondu type "Samos"	Yaourt BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy
Dessert		Pomme BIO		Gâteau d'Anniversaire 	Pastèque
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		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Produits Frais
						Poisson Frais
						Cuisiné par nos soins
						Menu alternatif
						Commerce équitable
						Pêche durable



Semaine 22 du : Lundi 31 Mai au Dimanche 06 Juin 2021

	lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées au Citron 	Lentilles en Salade estivale (tomate, poivrons)		Pizza aux Fromages façon 1001 Repas 	Concombres BIO Vinaigrette à la Menthe 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf Français à la Provençale 	Pavé de Saumon Frais & Sauce Aneth  		Sauté de Porc Français à la Moutarde  <i>Sauté de Poulet à la Moutarde</i>	Quenelles Natures Sauce Nantua
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Cœurs de Blé	Duo de Courgettes à la Tomate *(Courgettes BIO)		Chou Fleur BIO persillés	Riz BIO façon Pilaf
Produits laitiers	Emmental BIO	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne		Fromage Frais Nature Sucré	Brie
Dessert	Crème Dessert BIO au Chocolat "Lait 2 Vaches"	Cerises ou Abricots 		Fraises & Sucre 	Compote BIO Pommes Framboises " 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS						
		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Produits Frais
						Poisson Frais
						Pêche durable
						Cuisiné par nos soins
						Menu alternatif
						Commerce équitable



Semaine 23 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Juin 2021

	lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Hors d'œuvre	Taboulé *(Semoule BIO)	Pois Chiche au Curry		Radis & Beurre 	Tomates BIO & Vinaigrette Basilic 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Poulet Français Label Rouge façon Basquaise	Curry de Légumes végétarien au lait de Coco		Bolognaise *(Bœuf Français) 	Filet de Poisson Frais & Sauce Ciboulette
Gestion des sans porc	 				 
Accompagnement	Duo d'Haricots Verts *(Haricots Verts BIO)	Semoule		Spaghettis	Carottes BIO persillées
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Yaourt Nature Sucré du GAEC de Barras 		Quart de Meule d'Arbusigny 	Emmental BIO
Dessert	Pomme 	Abricots BIO 		Compote de Pommes BIO "Bissardon" 	Beignet au Chocolat
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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* * issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 24 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Juin 2021



	lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Hors d'œuvre	Crêpe au Fromage	Céleri BIO Vinaigrette 		Gaspaccho (Tomates BIO & Poivrons) 	Salade de Riz *(Riz BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Axoa de Veau Français 	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Tomate		Filet de Poulet aux Herbes	Filet de Poisson Frais Meunière & Citron 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Brocolis BIO			Cœurs de Blé	Ratatouille
Produits laitiers	Fromage Frais BIO Nature & Sucre	Emmental Râpé		Cantal Jeune AOP 	Yaourt BIO Nature du GAEC de Gruffy aux Abricots
Dessert	Brugnon 	Crème Dessert BIO à la Vanille "Lait 2 Vaches"		Cerises, Fraises ou Abricots 	
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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable