



Semaine 10 du : Lundi 04 Mars au Dimanche 10 Mars 2019

	lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019 	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
Hors d'œuvre	Choux Fleur & Vinaigrette	Céleri Rémoulade à la Moutarde Ancienne 		Endives Vinaigrette 	Lentilles en Salade
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Carbonnade de Bœuf Français Flammande façon 1001 Repas 	Filet de Poulet à la Tomate		Longe de Porc Français Sauce Charcutière 	Filet de Poisson Frais Meunière & Sauce Tartare 
Gestion des sans porc				Rôti de Dinde sauce Charcutière	
Accompagnement	Pommes Sautées	Carottes Persillées		Cœurs de Blé	Epinards BIO Hachés Béchamel
Produits laitiers	Reblochon AOP d'Arbusigny 	Yaourt Brassé BIO Sucré du GAEC de Gruffy 		Cantal Jeune AOP 	Yaourt Aromatisé
Dessert	Poire BIO de Cercier 	Bugnes 		Crème Dessert BIO au Chocolat	Ananas 
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 Français	 Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



Semaine 11 du : Lundi 11 Mars au Dimanche 17 Mars 2019

	lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
Hors d'œuvre	Pizza aux Fromages	Râpé de Choux Rouge & Vinaigrette aux Pommes Miel 		Potage* façon 1001 Repas *(Légumes BIO)	Duo de Carottes & Panais 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français à la Dijonnaise 	Blanquette de Veau Français 		Steak Haché Français Petit Charolais & Sauce Barbecue 	Filet de Poisson Frais à l'Oseille 
Gestion des sans porc	Sauté de Dinde à la Dijonnaise				
Accompagnement	Haricots Verts Persillés	Boullgour BIO		Flageolets	Choux Fleur Persillés
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Bûchette de Chèvre aux Laits Mélangés		Saint Nectaire	Fromage Fondu type "Carré Frais BIO "
Dessert	Pomme de Cercier 	Compote de Pommes Coings "Bissardon"		Orange 	Tartes aux Pommes Paysanne
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme 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 Français	 Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	

Semaine 12 du : Lundi 18 Mars au Dimanche 24 Mars 2019

	lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019 	vendredi 22 mars 2019
Hors d'œuvre	Salade de Riz (Tomates, Mimolette, Olives Noires)	Salade de Pois Chiches Persillés		Salade Verte 	Râpé de Céleri & Fromage Blanc Persil 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Emincé de Dinde Française à la Crème 	Bœuf Français façon Bourguignon 		Tartiflette (Lardons/Reblochon/Oignons) 	Filet de Poisson Frais & Sauce Coco Citron Vert 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Brocolis BIO	Haricots Plats		<i>Tartiflette au Jambon de Dinde</i>	Ebly BIO aux petits Légumes & Ananas
Produits laitiers	Yaourt Brassé Lavorel 	Camembert BIO		Yaourt Brassé BIO aux Myrtilles du GAEC de Gruffy 	Fromage des Bornes d' Arbusigny 
Dessert	Kiwi 	Banane 			Compote Pommes Poires "Bissardon"
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme 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 Français	 Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	

Semaine 13 : du Lundi 25 Mars au Dimanche 31 Mars 2019

	lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Hors d'œuvre	Râpé de Choux Blanc & Vinaigrette 	Salade de Betteraves Rouge & Vinaigrette		Salade de Pommes de Terre au Thon	Radis & Beurre 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Veau Français à la Provençale 	Tajine de Dinde Française aux fruits Secs 		Rôti de Bœuf Français 	Filet de Poisson Frais & Sauce à l'Aneth 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Jeunes Carottes	Semoule Epicée		Petits Pois	Coquillettes
Produits laitiers	Yaourt BIO à la Vanille de Madagascar	Fromage Fondu type "P'tit Louis Coque"		Saint Paulin BIO	Tomme BIO Tavaillarde La Croë 
Dessert	Beignet Chocolat Noisette	Poire BIO de Cercier 		Salade Fraîcheur aux Agrumes 	Compote de Pommes "Bissardon"
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme 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 Français	 Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



Semaine 14 du : Lundi 01 Avril au Dimanche 07 Avril 2019

	lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
Hors d'œuvre	Coleslaw* (Choux Blanc BIO) 	Taboulé		Salade Verte	Nem au Poulet
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français au Caramel	Grignottes de Poulet Tex Mex		Hachis* Parmentier façon 1001 Repas *(Bœuf Français) 	Filet de Poisson Frais & Sauce Citron
Gestion des sans porc	Sauté de Dinde au Caramel				
Accompagnement	Cœurs de Blé	Gratin de Poireaux		Yaourt Brassé BIO Sucré du GAEC de Gruffy	Epinards Hachés Béchamel
Produits laitiers	Emmental	Fromage Frais Nature Sucré			Tomme de Savoie
Dessert	Crème Dessert à la Vanille	Orange BIO à Bouche		Ananas	Pomme BIO de Région
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme 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 Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	

Semaine 15 du : Lundi 08 Avril au Dimanche 14 Avril 2019

	lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
Hors d'œuvre	Rosette & Cornichon	Céleri Râpé Rémoulade		Radis & Beurre	Carottes Râpées Sauce Tartare
Gestion des sans porc	Terrine de Légumes				
Plat Principal	Filet de Poisson Frais Meunière	Mijoté de Bœuf Français en Daube		Emincé de Dinde Française au Paprika	Boulettes d'Agneau & Sauce Tomate
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Printanière de Légumes (Petits Pois, Pommes de Terre, Haricots Verts, Carottes)	Riz BIO façon Pilaf		Choux Fleur en Gratin	Semoule BIO
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Reblochon AOP d' Arbusigny		Yaourt Nature BIO au Sucre de Canne	Fromage Fondu type "Samos"
Dessert	Banane	Compote de Pommes Abricots "Bissardon"		Gâteau d'Anniversaire "Poire & Cannelle"	Cocktail de Fruits au Sirop Léger
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme 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 Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	