



Semaine 08 du : lundi 19 au dimanche dimanche 25 février 2024

VACANCES D'HIVER



	lundi 19 février 2024	mardi 20 février 2024	mercredi 21 février 2024	jeudi 22 février 2024	vendredi 23 février 2024
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Tarte aux poireaux	Lentilles en salade
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)	Poisson pané & citron	Tariflette (pdt, lardons, oignons, reblochon)	Sauté de dinde* sauce forestière *(Française)	Gnocchis sauce tomate
sans porc			<i>Tartiflette de dinde</i>		
sans viande	<i>Chili de légumes (haricots rouges & maïs)</i>		<i>Poisson & gratin de pommes de terre</i>	<i>Quenelles natures sauce forestière</i>	
Accompagnement	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel		Chou fleur BIO persillés	
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Coulommiers		Yaourt nature sucré	St Paulin
Dessert	Orange BIO	Eclair au chocolat	Crème dessert	Banane	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 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	Haute Valeur Environnementale	Menus 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 09 du : lundi 26 février au dimanche 03 mars 2024

VACANCES D'HIVER



	lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Haricots verts BIO en salade	Endives & vinaigrette & croutons	Potage de légumes 	Salade verte & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Steak haché* au jus *(Français)	Brandade de poisson	Escalope de volaille au jus 	Quenelles natures sauce tomate	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français)
<i>sans porc</i>					<i>Sauté de dinde sauce moutarde</i>
<i>sans viande</i>	<i>Galette de soja</i>		<i>Omelette sauce tomate</i>		<i>Poisson sauce beurre blanc</i>
Accompagnement	Flan de courge		Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf	Polenta BIO crémeuse
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Comté AOP		Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP
Dessert	Kiwi BIO	Clémentine BIO	Ile flottante	Poire	Compote de pommes BIO "Thomas le prince"
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 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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGETAL
	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	