



## Semaine 02 du : lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025

	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Hors d'œuvre	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Salade de <b>lentilles*</b> (brunoise, échalotes, persil) *HVE	Endives à croquer & sauce tartare	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	<b>Haricots verts BIO</b> en salade
Plat Principal	Sauté de veau* au miel ( <b>Français &amp; HVE</b> ) "ferme de Challonges"	Galette végétale	Rôti de dinde* au jus *( <b>Française</b> )	Filet de <b>colin frais</b> meunière	Chili con carné *(bœuf <b>Français</b> )
Accompagnements	Pommes dauphine	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	<b>Brocolis BIO</b> sautés	Gratin de courge *( <b>courge BIO</b> )	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
Produits laitiers	St nectaire AOP	<b>Yaourt BIO nature sucré de Gruffy</b> (seau)	Fromage fondu type "fripon"	Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Compote de <b>poires BIO</b> "Thomas le Prince"	<b>Pomme BIO de Cercier</b>	Galette des rois	Galette des rois	<b>Orange BIO</b>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	<b>Produit Végé</b>
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable		



## Semaine 03 du : lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025

	<b>lundi 13 janvier 2025</b>	<b>mardi 14 janvier 2025</b>	<b>mercredi 15 janvier 2025</b>	<b>jeudi 16 janvier 2025</b>	<b>vendredi 17 janvier 2025</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre * (pdt HVE)	Râpé de <b>choux rouge BIO</b> vinaigrette	Salade de pois chiche * ( <b>pois chiche BIO</b> ) 	Salade verte & vinaigrette	<b>Betteraves rouge BIO</b> vinaigrette 
<b>Plat Principal</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aux herbes	Tajine de poulet* (* <b>Français</b> ) 	Nuggets de blé & ketchup 	<b>Choucroute (Jambonneau, saucisse, lard pour adultes)</b>	Gnocchis* sauce tomate *( <b>semoule BIO</b> )
<b>Accompagnements</b>	Petits pois à la Française	<b>Semoule BIO</b>	Jeunes carottes confites	Pommes vapeur & choux cuit	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Cantal jeune AOP	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Emmental râpé
<b>Fromage au lait cru*</b>	<b>Tome des Bauges AOP</b> "coopérative de Lescheraines" 				
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO de Cercier</b> 	Compote pommes banane	<b>Pomme BIO de Cercier</b> 	Crème dessert au chocolat	Ananas
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans.  
(arrêté préfectoral d'avril 2019)

















REPAS A THEME

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.

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Produit local</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Commerce équitable</b>
	<b>La Région du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	



## Semaine 04 du : lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Hors d'œuvre	Velouté de courge (* <b>courge BIO</b> )	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )	Salade verte & vinaigrette	Endives (à couper), croutons & vinaigrette	Duo de <b>carottes BIO</b> & panais râpés vinaigrette <i>Delic Vert</i>
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon grand veneur (Français & HVE) " <i>ferme de Challoaques</i> "  	Escalope de dinde* fraîche au jus *(Française) 	Bolognaise *( <b>Bœuf Français</b> ) 	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aurore  	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce tomate 
Accompagnements	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	Purée de céleri* ( <b>céleri BIO</b> )	<b>Spaghettis BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<b>Riz* IGP</b> façon pilaf *(Français) 
Produits laitiers	Camembert	Yaourt sucré <b>HVE du Pré Jourdan</b>  	Emmental râpé	Crème anglaise	Comté AOP 
Dessert	<b>Kiwi BIO</b> 	<b>Clémentine BIO</b> 	<b>Compote de poires BIO</b> " <i>Thomas le Prince</i> " 	<b>Gâteau d'anniversaire marbré</b> 	Pomme <b>HVE</b> au four 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit local</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Commerce équitable</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>		



## Semaine 05 du : lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Salade de pois chiche*, haricots rouges, maïs sauce cocktail *(nois chiche BIO)	Samossa de légumes	Salade iceberg BIO & vinaigrette	Taboulé hivernal (boulgour BIO, pommes, échalottes, coriandre)
Plat Principal	Jambon au jus <i>Rôti de dinde au jus</i>	Crousti végétal	Sauté de poulet* sauce chinoise au miel & soja *(Français)	Lasagnes de bœuf *(Français)	Sauté de veau* forestier (Français & HVE) "ferme de Challenges"
Accompagnements	Gratin de pommes de terre	Brocolis BIO fleurette	Légumes wok		Duo de carottes *(carottes oranges BIO & jaune)
Produits laitiers	Yaourt à la vanille HVE	Bûche du pilat	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)
Dessert	"chèvrerie de Jérémy"	Poire BIO	Litchis au sirop	Compote de coing	Banane BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)
















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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



## Semaine 06 du : lundi 03 au vendredi 07 février 2025

	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Hors d'œuvre	Pâté crouste & cornichon	Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette aux pommes	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange	Potage de légumes	<b>Céleri BIO</b> au fromage blanc fines herbes
Plat Principal	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare 	Sauté de poulet* sauce paprika (*Français) 	Omelette fraîche 	<b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental sauce fromagère 	Carbonnade de bœuf* ( <b>Français &amp; HVE</b> ) " <i>ferme de Challonges</i> "  
Accompagnements	Purée de courge (* <b>courge BIO</b> )	<b>Blé BIO</b> aux petits légumes	Duo d'haricots * ( <b>haricots verts BIO</b> )	Fromage frais nature sucré	<b>Choux fleur BIO</b> persillés
Produits laitiers	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré de <b>Gruffy (seau)</b> 	Coulommiers	Comté AOP 	Fromage frais nature sucré	Cantal jeune AOP 
Dessert	<b>Orange BIO</b> 	Compote de pommes  " <i>Thomas le Prince</i> " (poche)	Crêpe sucrée	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  	Chandeleur crêpe sucrée
Pain	Pain	Pain	Pain 	Pain	Pain 

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)













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>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>PRODUIT VEGE</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit local</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Commerce équitable</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>		


















## Semaine 07 du : lundi 10 au vendredi 14 février 2025

	lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
Hors d'œuvre	Lentilles* en salade *(HVE) 	Coleslaw *(carottes BIO)	Betteraves rouges BIO mimosa	Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage (Pierre Clot)
Plat Principal	Sauce napolitaine  	Steak* haché au jus *(Français) 	Escalope de volaille* fraîche sauce madère *(Française) 	Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	Filet de poisson frais sauce citron  
Accompagnements	Pennes BIO	Haricots beurre sautés	Crozets ALPINA	Petits pois carottes	
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de Barras 	Bûche du Pilat	Brie	
Dessert	Clémentine BIO 	Eclair au chocolat	Kiwi BIO 	Yaourt BIO à la myrtilles de Gruffy (seau) 	Banane BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)












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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 Produit Végé
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable		


















## Semaine 08 du : lundi 17 au vendredi 21 février 2025

	lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette	Potage de légumes	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français) 	Gratin de poisson	Echine de porc* au jus *(Français) 	Filet de poulet & sauce fromage blanc fines herbes	 Capelettis au fromage sauce crème 
Accompagnements	Brocolis BIO en gratin	Riz BIO façon pilaf	Purée de patate douce	Epinards BIO hachés béchamel	
Produits laitiers	Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan  	Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Fromage blanc nature sucré	Fromage fondu type "fripon"	Emmental râpé (10g)
Fromage au lait cru*		Reblochon AOP  			
Dessert	Poire	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 	Orange BIO à bouche	Gâteau d'anniversaire Roulé crème de marron 	Crème dessert vanille
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 <b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 <b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	 <b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	
	 La Région du Gout	 Produit Label Rouge	 <b>FERMIER</b> Produit fermier ou produit de la ferme	 <b>PÊCHE DURABLE</b> Pêche durable		