



## Semaine 11 du : lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
Hors d'œuvre	Velouté de courge (*courge BIO)	Céleri BIO rémoulade	Salade d'haricots verts (haricots verts BIO, œuf dur, thon, oignons rissolés)	Salade verte & vinaigrette	Taboulé (*petit épeautre BIO)
Plat Principal	Sauté de bœuf* au paprika (*Français)	Filet de colin frais meunière 	Rôti de veau* sauce forestière (*Français)	 Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	Escalope de volaille* fraîche & sauce tartare *(Française) 
Accompagnements	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel	Cœurs de blé BIO ALPINA		Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Fromage fondu type fripon	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Bugnes & sucre glace 	Poire au chocolat	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Orange
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 12 du : lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Hors d'œuvre	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette 	<b>Pâté crouste</b> & cornichon	Salade de pâtes *( <b>pâtes BIO</b> ) 	Radis & beurre	Salade composée (râpé de <b>chou blanc BIO</b> , surimi dés de fromage)
Plat Principal	Chili sin carné	Pavé de <b>saumon frais</b> sauce citron 	Nuggets de blé & ketchup 	Sauté de bœuf* façon bourguignon (Français & HVE) "Ferme de <b>Challonaes</b> " 	<b>Longe de porc*</b> sauce charcutière * <b>(Français &amp; label rouge)</b> 
Accompagnements	<b>Riz* BIO</b> façon pilaf	Petits pois façon française	Purée de courge *( <b>courge BIO</b> )	<b>Carottes BIO</b> persillées	Gratin de pommes de terre
Produits laitiers	Brie	Comté AOP	Cantal jeune AOP	Yaourt sucré HVE de <b>Barras</b> (pot) 	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de <b>Jérémy</b> " 
Fromage au lait cru*	<b>Reblochon AOP d'Arbusigny</b> 				
Dessert	<b>Kiwi BIO</b>	<b>Poire BIO</b>	<b>Orange BIO</b>	<b>Gâteau d'anniversaire</b> ananas & noix de coco 	
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 VEGET
	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 13 du : lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>	<b>Céleri BIO</b> fromage blanc & fines herbes	<b>Salade iceberg BIO</b> & vinaigrette	Lentilles en salade (lentilles HVE, brunoise, échalotes, oignons rissolés, persil)
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry (*Français)	Filet de poisson sauce oseille	Bolognaise (*bœuf Français)	<b>Raclette (jambon &amp; rosette)</b>	Crousti végétal
Accompagnements	<b>Blé BIO</b> aux petits légumes	<b>Choux fleur BIO</b> en gratin	<b>Spaghettis BIO</b>	Pommes vapeur & fromage	<b>Haricots verts BIO</b> sautés
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt sucré <b>HVE</b> du <i>Pré Jourdan</i>	Emmental râpé	Pommepot	St nectaire AOP
Dessert	Pomme HVE au four	<b>Banane BIO</b>	Crème dessert à la vanille	Compote de <b>poires BIO</b> "Thomas le prince"	Salade de fruits frais
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)

REPAS SAVOYARD















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 14 du : lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre au thon (*pdt HVE) 	Râpé de <b>chou rouge BIO</b> vinaigrette 	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette 	Macédoine de légumes	Radis & beurre
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français) 	Quenelles <b>natures fraîches</b> sauce aurore 	<b>Jambon au jus</b>	Lasagnes de bœuf* (*égréiné BIO & Français) 	Filet de <b>poisson frais</b> sauce safranée 
Accompagnements	Purée de courge *( <b>courge BIO</b> )	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Poêlée du marché (haricots, choux fleur, pommes de terre)	Duo de carottes (oranges & jaunes) <b>HVE</b> 	
Produits laitiers	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> de <b>Barras</b> (seau) 	Coulommiers	Crème anglaise	Margérial au lait AOP " <b>coopérative de lescheraines</b> " 	Cantal jeune <b>AOP</b> 
Fromage au lait cru*		<b>Tome des Bauges AOP</b> " <b>coopérative de Lescheraines</b> " 			
Dessert	Ananas	Compote de <b>pommes BIO</b> " <b>Thomas le Prince</b> " 	Gâteau marbré	<b>Poire BIO</b> 	Eclair au chocolat
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	 <b>LOCAL</b> Produit local	 <b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit <b>BIO</b>	 <b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	 <b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Label Rouge</b> Produit Label Rouge	 <b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Pêche durable</b>		


















## Semaine 15 du : lundi 07 au vendredi 11 avril 2025

	<b>lundi 7 avril 2025</b>	<b>mardi 8 avril 2025</b>	<b>mercredi 9 avril 2025</b>	<b>jeudi 10 avril 2025</b>	<b>vendredi 11 avril 2025</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Haricots blanc en salade (oignons rouges, cumin citron)	<b>Céleri BIO</b> fromage blanc & fines herbes	Salade de choux-fleur vinaigrette ( <b>choux fleur BIO</b> , ciboulette, échalotes)	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Potage de légumes
<b>Plat Principal</b>	Galette végétale  	<b>Diot au jus *(Français)</b> "Charvin"  	Sauté de poulet* sauce normande <b>*(Français)</b> 	Filet de poisson sauce aneth 	Gardiane de bœuf* ( <b>*Français &amp; HVE</b> ) "Ferme de Challenges"  
<b>Accompagnements</b>	<b>Brocolis BIO</b> en gratin	<b>Coquillettes BIO</b>	Pommes de terre rissolées	Haricots beurre persillés	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré de <b>Gruffy</b> (seau) 	Emmental râpé (10g)	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Fromage fondu type "fripon"	Fromage frais nature sucré
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>  	Crème dessert vanille	Kiwi	<b>Gâteau d'anniversaire</b> <b>Roulé crème pâtissière &amp; copeaux de chocolat</b> 	<b>Banane BIO</b> 
<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)

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>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 16 du : lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Salade verte BIO , croutons, dés de fromage & vinaigrette	Radis & beurre	Coleslaw (*carottes BIO)	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>
Plat Principal	Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne (Français & label rouge) 	 Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)	Gratin de poisson	Nuggets de poulet & ketchup	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
Accompagnements	Petits pois carottes		Riz BIO façon pilaf	Potatoes	Purée de céleri *(céleri HVE)
Produits laitiers	Camembert	Bûche du Pilat	St nectaire AOP	Crème anglaise	Yaourt BIO à la myrtille de Gruffy (seau)
Dessert	Kiwi BIO	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Poire à la cannelle	Gâteau au chocolat	
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 )

REPAS AMERICAIN

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	