



18-36 MOIS

Semaine 1 : du lundi 3 au vendredi 7 janvier 2022

	Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Mercredi 5 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
Hors d'œuvre	Betteraves Bio & vinaigrette à l'estragon	Salade verte & vinaigrette	Céleri & sauce au fromage blanc	Carottes Bio râpées & vinaigrette au citron	Salade de pâtes Bio, olives, thon, tomates
Gestion des sans porc					
Plat principal	Steak haché français au jus	Raviolis aux fromages & sauce à la tomate	Sauté de porc français au jus	Filet de poisson meunière	Rôti de veau & sauce façon blanquette
Gestion des sans porc			Sauté de dinde au jus		
Accompagnement	Pommes vapeur		Purée de courge Bio	Duo de choux (fleur et frisé)	Haricots verts Bio persillés
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature Bio sucré	Emmental	Saint-Paulin	Fromage blanc Bio	Montboissier
Dessert	Orange	Compote de pommes Bio	Crème dessert Bio	Galette des rois	Banane
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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	Menus alternatifs
	Bœuf / Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Fait maison



18-36 MOIS

Semaine 2 : du lundi 10 au vendredi 14 janvier 2022

	Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Mercredi 12 janvier	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
Hors d'œuvre	Céleri râpé & vinaigrette au fromage blanc	Salade de lentilles	Velouté de légumes Bio	Râpé de chou rouge Bio & pommes	Taboulé
Gestion des sans porc					
Plat principal	Quenelles natures & sauce curry	Longe de porc rôtie & sauce charcutière	Haut de cuisse de poulet & son jus	Hachis parmentier (Bœuf français)	Filet de colin & sauce vierge
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Riz Bio façon pilaf	Carottes Bio persillées	Polenta		Chou-fleur Bio à la sauce Mornay
Accompagnement					
Produits laitiers	La Vache qui Rit Bio	Brie	Yaourt nature Bio	Petit Bleu Bio	Yaourt nature
Dessert	Compote de poires	 Clémentine Bio	Salade de fruits frais	Flan nappé caramel	Pomme bio
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		Poisson frais		Appellation d'Origine Protégée		Produits frais		Menus alternatifs
		Bœuf / Veau français		Volaille française		Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)		Pêche durable		Produit local
		La Région a du Goût		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable		Fait maison



18-36 MOIS

Semaine 3 : du lundi 17 au vendredi 21 janvier 2022

	Lundi 17 janvier	Mardi 18 janvier	Mercredi 19 janvier	Jeudi 20 janvier	Vendredi 21 janvier
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre Bio au thon	Salade Coleslaw (chou et carottes Bio)	Salade d'endives et vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Betteraves rouges Bio & vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de poulet à la sauce normande	Lasagnes au saumon	Rôti de veau & sauce aux olives	Nuggets végétaux & ketchup	Paleron de bœuf et jus corsé
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Petits pois & carottes		Pommes vapeur	Purée de courge Bio et pommes de terre	Ebly
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Bûchette aux laits mélangés	Camembert Bio	Fromage frais aromatisé Bio	Tomme grise
Dessert	Orange Bio	Compote Bio	Kiwi Bio	Cake au cacao	Poire Bio
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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	Menus alternatifs
	Bœuf / Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Fait maison


















18-36 MOIS

Semaine 4 : du lundi 24 au vendredi 28 janvier 2022

	Lundi 24 janvier	Mardi 25 janvier	Mercredi 26 janvier	Jeudi 27 janvier	Vendredi 28 janvier	
Hors d'œuvre	Velouté de carottes Bio	Céleri Bio & sauce fromage blanc	Macédoine & vinaigrette	MENU SAVOYARD Salade verte & vinaigrette Tartiflette aux Crozets de Savoie  Yaourt Bio Myrtilles Gâteau de Savoie	Cake aux légumes Bio	
Gestion des sans porc						
Plat principal	Légumes façon tajine	Steak de veau haché & sauce Duxelles	Colin à la sauce basquaise			Filet de poisson meunière
Gestion des sans porc						
Accompagnement	Semoule couscous Bio	Duo de haricots (verts et beurre)	Haricots plats aux oignons			Épinards à la béchamel
Accompagnement						
Produits laitiers	Coulommiers	 Comté AOP	Fromage frais Bio nature sucré			Tomme blanche
Dessert	Clémentine Bio	Flan pâtissier	Pomme Bio			Poire Bio
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	 Poisson frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits frais	 Produit VEGETAL	 Menus alternatifs
	 Bœuf / Veau français	 Volaille française	 Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable	 Produit local	
	 La Région a du Goût	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Fait maison	



18-36 MOIS

Semaine 5 : du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

	Lundi 31 janvier	Mardi 1er février	Mercredi 2 février	Jeudi 3 février	Vendredi 4 février
Hors d'œuvre	Duo de carottes, panais râpés & vinaigrette	Salade de pommes de terre & vinaigrette	Salade verte et endives	Salade coleslaw *(carottes et chou Bio)	Potage crème épinards
Gestion des sans porc					
Plat principal	Longe de porc rôtie & sauce Diable	Guardiane de bœuf français	Quenelles de brochet	Filet de poulet au jus	Lasagnes végétariennes
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Lentilles au jus	Poêlée du marché	Riz bio façon pilaf	Gratin de Courge Bio et pommes de terre	
Accompagnement					
Produits laitiers	Tendre Bleu	Fromage frais Bio nature sucré	Brie	Yaourt nature sucré	Montboissier
Dessert	Compote Bio	Pomme Bio	Crème dessert vanille Bio	Crêpes	Orange Bio
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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	Menus alternatifs
	Bœuf / Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Fait maison



18-36 MOIS

Semaine 6 : du lundi 7 au vendredi 11 février 2022

	Lundi 7 février	Mardi 8 février	Mercredi 9 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Duo betteraves & pommes de terre Bio	Carottes râpées Bio & vinaigrette au citron	Salade verte & vinaigrette	Céleri râpé Bio & sauce au fromage blanc
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de dinde & sauce curry	Tarte aux légumes	Boulettes d'agneau à la tomate	Filet de lieu frais & sauce aneth	Paleron de bœuf cuit en pot-au-feu
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Semoule	Carottes Bio sautées	Spaghettis	Gratin de chou-fleur Bio	Pommes vapeur & légumes pot-au-feu Bio
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt Bio au sucre de canne	Camembert	Fromage frais nature sucré	Edam bio	Saint-Paulin
Dessert	Poire Bio	Clémentine Bio	Compote de poires Bio	Roulé à la confiture	Banane
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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	Menus alternatifs
	Bœuf / Veau français	Volaille française	Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Fait maison