



Semaine 51 : du lundi 19 au vendredi 23 décembre 2022 (*vacances scolaires*)

	Lundi 19 décembre	Mardi 20 décembre	Mercredi 21 décembre	Jeudi 22 décembre	Vendredi 23 décembre
Hors d'œuvre	Feuilleté au fromage	Chou rouge aux pommes	Céleri & sauce rémoulade	Potage aux légumes bio (poireaux, pommes de terre, carottes)	REPAS DE FÊTES Terrine au saumon & sauce cocktail  Émincé de poulet, sauce crème au Morbier  Riz aux petits pois  Brie  Carré au chocolat, crème anglaise
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin, crème de tomate	Longe de porc au jus	Nuggets de blé	
Gestion des sans porc			<i>Rôti de veau au jus</i>		
Accompagnement	Gratin de poireaux et pommes de terre paysannes	Boullghour		Duo haricots plats & chou-fleur	
Accompagnement			Carottes persillées		
Produits laitiers	Petits Fripons	Yaourt aromatisé	Cancoillotte	Saint-Paulin	
Dessert	Compote pomme	 Poire	Cake maison	Crème dessert	
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
					 
					
					



Semaine 52 : du lundi 26 au vendredi 30 décembre 2022 (vacances scolaires)

	Lundi 26 décembre	Mardi 27 décembre	Mercredi 28 décembre	Jeudi 29 décembre	Vendredi 30 décembre
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat principal					
Gestion des sans porc					
Accompagnement					
Accompagnement					
Produits laitiers					
Dessert					
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 Bœuf/Veau français La Région a du Goût	Poisson frais Volaille française Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	Produits frais Pêche durable Commerce équitable	Menus alternatifs Produit local Fait maison
-------	--	--	---	---	---



Semaine 1 : du lundi 2 au vendredi 6 janvier 2023 | Meilleurs vœux

	Lundi 2 janvier	Mardi 3 janvier	Mercredi 4 janvier	Jeudi 5 janvier	Vendredi 6 janvier
Hors d'œuvre	Râpé de chou & vinaigrette	Betteraves & vinaigrette à l'estragon	Salade de haricots rouges & maïs	Salade verte & dés de fromage (10g)	Céleri rémoulade
Gestion des sans porc					
Plat principal	Volaille au jus	Steak haché sauce au poivre	Rôti de porc, sauce Duxelles	Filet de poisson meunière	Gnocchi gratiné
Gestion des sans porc			<i>Dinde sauce Duxelles</i>		
Accompagnement	Pâtes au beurre	Pommes vapeur	Flan de courge (courge bio)	Épinards à la crème	
Accompagnement					
Produits laitiers	Saint-Nectaire	Fromage portion	Brie pasteurisé	Fromage blanc	Emmental râpé
Dessert	Fruit au sirop	Orange	Crème dessert	Galette des Rois	Compote de poire
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



Semaine 2 : du lundi 9 au vendredi 13 janvier 2023 | Meilleurs vœux

	Lundi 9 janvier	Mardi 10 janvier	Mercredi 11 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (pâtes bio)	Carottes râpées & vinaigrette au citron	Velouté de légumes	Râpé de chou rouge & pommes	Crêpe au fromage
Gestion des sans porc					
Plat principal	Sauté de porc, sauce charcutière	Quenelle nature à la sauce curry	Filet de dinde au jus	Hachis parmentier (bœuf français)	Blanquette de poisson
Gestion des sans porc	<i>Sauté de poulet, sauce charcutière</i>				
Accompagnement	Chou-fleur	Riz aux petits légumes	Polenta		Haricots verts persillés
Accompagnement					
Produits laitiers	Tomme	Crème dessert chocolat	Yaourt nature	Petit Bleu	Yaourt aromatisé
Dessert	Clémentine	& biscuit	Poire	Flan nappé caramel	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	Produits végétaux	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	