



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

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	Poisson frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits frais	Menus alternatifs
	Bœuf/Veau français	Volaille française	<b>Produit labellisé AB</b> (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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Râpé de chou & vinaigrette	Betteraves & vinaigrette à l'estragon	Salade de haricots rouges & maïs	Salade verte & dés de fromage (10g)	Céleri rémoulade
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat principal</b>	Volaille au jus	Steak haché sauce au poivre	Rôti de porc, sauce Duxelles	Filet de poisson meunière	Gnocchi gratiné
<b>Gestion des sans porc</b>			<i>Dinde sauce Duxelles</i>		
<b>Accompagnement</b>	Pâtes au beurre	Pommes vapeur	Flan de courge (courge bio)	Épinards à la crème	
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Saint-Nectaire	Fromage portion	Brie pasteurisé	Fromage blanc	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Fruit au sirop	Orange	Crème dessert	Galette des Rois	Compote de poire
<b>Pain</b>					

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

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	