



Semaine 17 du : Lundi 26 Avril au Dimanche 02 Mai 2021

	lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Hors d'œuvre	Macédoine de Légumes	Radis & Beurre		Salade de Pâtes *(Pâtes BIO)	Salade Verte BIO & Vinaigrette au Basilic 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic	Quenelles BIO Nature au Curry 		Filet de Poisson Frais sauce Vierge  	Hachis Parmentier *(Bœuf Français & Purée de Pommes de Terre BIO)
Gestion des sans porc					 
Accompagnement		Riz BIO façon Pilaf		Haricots Plats Sautés d'Espagne	Fromage Fondu type "Kiri"
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Brie BIO		Fromage Frais Nature Sucré	Compote Pommes Abricots
Dessert	Pomme 	Compote		Fraises & Sucre 	"Bissardon" 
Pain	Pain	Pain		 Le savais-tu ? Je suis un fruit riche en Vitamine C, même plus que ma copine l'Orange, pour être en	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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 18 du : Lundi 03 au Dimanche 09 Mai 2021

	lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Hors d'œuvre	Céleri BIO Râpé Vinaigrette au Curry 	Lentilles en Salade		Salade de Pommes de Terre (Tomates, Maïs, Olives Noires)	Salade de Tomates BIO Fraîches
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Colombo de Porc Français au Lait de Coco & Ananas	Filet de Poisson Frais Meunière & Sauce Tartare		Œufs Mornay 	Filet de Poulet au Jus
Gestion des sans porc	<i>Colombo de Dinde au Lait de Coco</i>			Epinards BIO	Coquillettes BIO
Accompagnement	Semoule BIO aux Epices	Carottes BIO persillées		Yaourt BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy	St Nectaire AOP
Produits laitiers	Comté AOP 	Fromages Frais Nature Sucré		Orange	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince"
Dessert	Cocktail de Fruits au Sirop Léger	Poire		Pain	Pain
Pain	Pain	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		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
				Produits Frais		Poisson Frais
				Pêche durable		Cuisiné par nos soins
				Menu alternatif		Commerce équitable



Semaine 19 du : Lundi 10 au Dimanche 16 Mai 2021

	lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Hors d'œuvre	Salade de Pois Chiche composé (tomates, olives)	Concombres BIO Vinaigrette			
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Nuggets Végétaux & Ketchup	Bœuf Français au Paprika			
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Petits Pois	Pommes Dauphines			
Produits laitiers	Yaourt Nature Sucré du GAEC de Barras 	Tome BIO			
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote BIO Pommes Fraises "Thomas Le Prince" 			
Pain	Pain	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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 20 du : Lundi 17 au Dimanche 23 Mai 2021

	lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées Vinaigrette au Citron & Basilic 	Céleri BIO Rémoulade 		Œuf dur & Mayonnaise	Taboulé au Petit épeautre (épeautre BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic au Curry 	Jambon Braisé au Jus 		Steak Haché Français & Sauce Barbecue 	Filet de Poisson Frais aux Herbes  
Gestion des sans porc					
Accompagnement	CLIC MENU VERT ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE 	Ratatouille		Potatoes	Epinards BIO Hachés Béchamel
Produits laitiers	Emmental Râpé	Camembert BIO		Yaourt BIO à la Vanille de Madagascar	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne"
Dessert	Melon d'Espagne 	Tarte au Chocolat		Fraises & Sucre 	Banane 
Pain	Pain	Pain		Surpriiisee du	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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 21 du : Lundi 24 au Dimanche 30 Mai 2021

	lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
Hors d'œuvre		Betteraves Rouge en Salade		Radis & Beurre 	Pâté Croute
Gestion des sans porc		 Chili Sin carné			Samossa de Légumes
Plat Principal				Veau Français au Miel 	Filet de Poisson Frais aux Epices  
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Riz BIO façon Pilaf		Carottes BIO persillées	Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers		Bûche de Chèvre BIO		Fromage Fondu type "Samos"	Yaourt BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy 
Dessert		Pomme BIO 		Gâteau d'Anniversaire  	Pastèque 
Pain		Pain			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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable

Semaine 22 du : Lundi 31 Mai au Dimanche 06 Juin 2021



	lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées au Citron 	Lentilles en Salade estivale (tomate, poivrons)		Pizza aux Fromages façon 1001 Repas 	Concombres BIO Vinaigrette à la Menthe 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf Français à la Provençale 	Pavé de Saumon Frais & Sauce Aneth  		Sauté de Porc Français à la Moutarde  <i>Sauté de Poulet à la Moutarde</i>	Quenelles Natures Sauce Nantua
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Cœurs de Blé	Duo de Courgettes à la Tomate *(Courgettes BIO)		Chou Fleur BIO persillés	Riz BIO façon Pilaf
Produits laitiers	Emmental BIO	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne		Fromage Frais Nature Sucré	Brie
Dessert	Crème Dessert BIO au Chocolat "Lait 2 Vaches"	Cerises ou Abricots 		Fraises & Sucre 	Compote BIO Pommes Framboises " Thomas Le Prince " 
Pain	Pain	Pain		Pain	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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 23 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Juin 2021

	lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Hors d'œuvre	Taboulé *(Semoule BIO)	Pois Chiche au Curry		Radis & Beurre 	Tomates BIO & Vinaigrette Basilic 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Poulet Français Label Rouge façon Basquaise	Curry de Légumes végétarien au lait de Coco		Bolognaise *(Bœuf Français) 	Filet de Poisson Frais & Sauce Ciboulette
Gestion des sans porc	 				 
Accompagnement	Duo d'Haricots Verts *(Haricots Verts BIO)	Semoule		Spaghettis	Carottes BIO persillées
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature Sucré	Yaourt Nature Sucré du GAEC de Barras 		Quart de Meule d'Arbusigny 	Emmental BIO
Dessert	Pomme 	Abricots BIO 		Compote de Pommes BIO "Bissardon" 	Beignet au Chocolat
Pain	Pain	Pain		Pain	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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 24 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Juin 2021



	lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Hors d'œuvre	Crêpe au Fromage	Céleri BIO Vinaigrette 		Gaspaccho (Tomates BIO & Poivrons) 	Salade de Riz *(Riz BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Axoia de Veau Français 	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Tomate		Filet de Poulet aux Herbes	Filet de Poisson Frais Meunière & Citron 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Brocolis BIO			Cœurs de Blé	Ratatouille
Produits laitiers	Fromage Frais BIO Nature & Sucre	Emmental Râpé		Cantal Jeune AOP 	Yaourt BIO Nature du GAEC de Gruffy aux Abricots 
Dessert	Brugnon 	Crème Dessert BIO à la Vanille "Lait 2 Vaches"		Cerises, Fraises ou Abricots  	
Pain	Pain	Pain		Pain	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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* * issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable