









## 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 "Bissardon" 
Dessert	Pomme 	Compote		Fraises & Sucre 	Pain
Pain	Pain	Pain		 Le savais-tu ? Je suis un fruit riche en Vitamine C, même plus que ma copine l'Orange, pour être en	



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



## 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			
Pain	Pain	"Thomas Le Prince" 			

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	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette au Citron & Basilic 	<b>Céleri BIO</b> Rémoulade 		Œuf dur & Mayonnaise	Taboulé au Petit épeautre ( <b>épeautre BIO</b> )
Gestion des sans porc					
Plat Principal	<b>Raviolis BIO</b> Ricotta Emmental Basilic au Curry 	<b>Jambon Braisé</b> au Jus		<b>Steak Haché Français</b> & Sauce Barbecue 	<b>Filet de Poisson Frais</b> aux Herbes
Gestion des sans porc		<b>Rôti de Dinde au Jus</b> 			 
Accompagnement	 Emmental Râpé	Ratatouille		Potatoes	<b>Epinards BIO</b> Hachés Béchamel
Produits laitiers		<b>Camembert BIO</b>		<b>Yaourt BIO</b> à la Vanille de Madagascar	<b>Meule BIO</b> de Savoie "Coopérative de Yenne"
Dessert	Melon d'Espagne 	Tarte au Chocolat		Fraises & Sucre 	Banane 
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						
		<b>Porc Français</b>		<b>Volaille Française</b>		<b>Appellation d'Origine Protégée</b>
		<b>Bœuf / Veau Français</b>		<b>Produit Local</b>		<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)
		<b>La Région à du Gout</b>		<b>Produit Label Rouge</b>		<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>
						<b>Produits Frais</b>
						<b>Poisson Frais</b>
						<b>Pêche durable</b>
						<b>Cuisiné par nos soins</b>
						<b>Menu alternatif</b>
						<b>Commerce équitable</b>



## 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					
Gestion des sans porc					
Plat Principal		Betteraves Rouge en Salade		Radis & Beurre	Pâté Croute
Gestion des sans porc		Chili Sin carné		Veau Français au Miel	Samossa de Légumes
Accompagnement		Riz BIO façon Pilaf		Carottes BIO persillées	Filet de Poisson Frais aux Epices
Produits laitiers		Bûche de Chèvre BIO		Fromage Fondu type "Samos"	Brocolis BIO fleurette
Dessert		Pomme BIO		Gâteau d'Anniversaire	Yaourt BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy
Pain		Pain			Pastèque  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	<b>Carottes BIO</b> Râpées au Citron 	Lentilles en Salade estivale (tomate, poivrons)		Pizza aux Fromages façon 1001 Repas 	<b>Concombres BIO</b> Vinaigrette à la Menthe 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	<b>Bœuf Français</b> à la Provençale 	<b>Pavé de Saumon Frais</b> & Sauce Aneth  		<b>Sauté de Porc Français</b> 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 <b>*(Courgettes BIO)</b>		<b>Chou Fleur BIO</b> persillés	<b>Riz BIO</b> façon Pilaf
Produits laitiers	<b>Emmental BIO</b>	<b>Yaourt BIO</b> Nature au Sucre de Canne		Fromage Frais Nature Sucré	Brie
Dessert	<b>Crème Dessert BIO</b> au Chocolat "Lait 2 Vaches"	Cerises ou Abricots 		Fraises & Sucre 	<b>Compote BIO</b> Pommes Framboises " <b>Thomas Le Prince</b> " 
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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit Local</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Menu alternatif</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>	 <b>Commerce équitable</b>



## 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	<b>Céleri BIO</b> Vinaigrette 		Gaspaccho ( <b>Tomates BIO</b> & Poivrons) 	Salade de Riz *( <b>Riz BIO</b> )
Gestion des sans porc					
Plat Principal	<b>Axoia de Veau Français</b> 	<b>Raviolis BIO</b> Ricotta Emmental Basilic à la Tomate		Filet de Poulet aux Herbes	<b>Filet de Poisson Frais</b> Meunière & Citron 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	<b>Brocolis BIO</b>	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE		Cœurs de Blé	Ratatouille
Produits laitiers	<b>Fromage Frais BIO</b> Nature & Sucre	Emmental Râpé		<b>Cantal Jeune AOP</b> 	<b>Yaourt BIO</b> Nature du GAEC de Gruffy aux Abricots 
Dessert	Brugnon 	<b>Crème Dessert BIO</b> 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					
	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit Local</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> * issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Menu alternatif</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>	 <b>Commerce équitable</b>