



Semaine 11 du : lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
Hors d'œuvre	Velouté de courge (* courge BIO)	Céleri BIO rémoulade		Salade verte & vinaigrette	Taboulé (* petit épeautre BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf* au paprika (* Français) 	Filet de colin frais meunière		Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate 	Escalope de volaille* fraîche & sauce tartare *(Française) 
sans porc					<i>Filet de poisson & sauce tartare</i>
sans viande	<i>Quenelles natures sauce paprika</i>				Brocolis BIO fleurette
Accompagnements	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel		Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
Produits laitiers	Margérial au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau) 		Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 	Orange
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Bugnes & sucre glace 		Pain	Pain
Pain	Pain	Pain			

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	



Semaine 12 du : lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette 	Pâté croute & cornichon <i>Ouf dur & sauce cocktail</i>		Radis & beurre	Salade composée (râpé de chou blanc BIO , surimi dés de fromage)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Chili sin carné	Pavé de saumon frais sauce citron 		Sauté de bœuf* façon bourguignon (Français & HVE) "Ferme de Challonaes" 	Longe de porc* sauce charcutière * <i>*(Français & label rouge)</i>
sans porc					Rôti de dinde* sauce charcutière *(FR)
sans viande				<i>Quenelles natures sauce champignons</i>	<i>Crousti végétal</i>
Accompagnements	Riz* BIO façon pilaf	Petits pois façon française		Carottes BIO persillées	Gratin de pommes de terre
Produits laitiers	Brie	Comté AOP		Yaourt sucré HVE de Barras (pot) 	Yaourt à la vanille HVE <i>"chèvrerie de Jérémy"</i>
Fromage au lait cru*	Reblochon AOP d'Arbusigny 				
Dessert	Kiwi BIO	Poire BIO		Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco 	
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGETE
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable		



Semaine 13 du : lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>		Salade iceberg BIO & vinaigrette	Lentilles en salade (lentilles HVE , brunoise, échalotes, oignons rissoles, persil)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry (*Français)	Filet de poisson sauce oseille		Raclette (jambon & rosette)	Crousti végétal
sans porc				<i>Knack de volaille & rôti de dinde</i>	
sans viande	<i>Tajine de pois chiche (sauce ++)</i>			<i>Galette végétale</i>	
Accompagnements	Blé BIO aux petits légumes	Choux fleur BIO en gratin		Pommes vapeur & fromage	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt sucré HVE du <i>Pré Jourdan</i>			St nectaire AOP
Dessert	Pomme HVE au four	Banane BIO		Compote de poires BIO "Thomas le prince"	Salade de fruits frais
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

REPAS SAVOYARD

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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 14 du : lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre au thon (*pdt HVE)	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette		Macédoine de légumes	Radis & beurre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Quenelles natures fraîches sauce aurore		Lasagnes de bœuf* (*égréne BIO & Français)	Filet de poisson frais sauce safranée
sans porc sans viande	<i>Gratin de poisson</i>			<i>Lasagnes végé (épinards & fromage)</i>	
Accompagnements	Purée de courge *(courge BIO)	Riz BIO façon pilaf			Duo de carottes (oranges & jaunes) HVE
Produits laitiers	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Coulommiers		Margérial au lait AOP " <i>coopérative de lescheraines</i> "	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru*		Tome des Bauges AOP " <i>coopérative de Lescheraines</i> "			
Dessert	Ananas	Compote de pommes BIO " <i>Thomas le Prince</i> "		Poire BIO	Eclair au chocolat
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 15 du : lundi 07 au vendredi 11 avril 2025

	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
Hors d'œuvre	Haricots blanc en salade (oignons rouges, cumin citron)	Céleri BIO fromage blanc & fines herbes		Carottes BIO râpées vinaigrette	Potage de légumes
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Galette végétale 	Diot au jus *(Français) "Charvin"  		Filet de poisson sauce aneth 	Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Ferme de Challenges"  
sans porc		Saucisse de volaille au jus			Curry de légumes
sans viande		Boulettes de pois chiche sauce tomate			
Accompagnements	Brocolis BIO en gratin	Coquillettes BIO		Haricots beurre persillés	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau) 	Emmental râpé (10g)		Fromage fondu type "fripon"	Fromage frais nature sucré
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Crème dessert vanille		Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat 	Banane BIO 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable		



Semaine 16 du : lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Salade verte BIO , croutons, dés de fromage & vinaigrette		Coleslaw (*carottes BIO)	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne (Français & label rouge)	Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)		Nuggets de poulet & ketchup	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
sans porc					
sans viande				Nuggets de blé & ketchup	
Accompagnements	Petits pois carottes			Potatoes	Purée de céleri *(céleri HVE)
Produits laitiers	Camembert	Bûche du Pilat		Crème anglaise	Yaourt BIO à la myrtille de Gruffy (seau)
Dessert	Kiwi BIO	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"		Gâteau au chocolat	
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

REPAS AMERICAIN

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 à du Gout	Volaille Française Produit local Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Commerce équitable
-------	--	--	--	---	---------------------------------------