



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 d'haricots verts (haricots verts BIO , œuf dur, thon, oignons rissolés)	Salade verte & vinaigrette	Taboulé (* petit épeautre BIO)
sans porc					
Plat Principal	Sauté de bœuf* au paprika (* Français)	Filet de colin frais meunière	Rôti de veau* sauce forestière (* Français)	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate	Escalope de volaille* fraîche & sauce tartare *(Française)
sans porc					
Accompagnements	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel	Cœurs de blé BIO ALPINA		Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Fromage fondu type fripon	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Bugnes & sucre glace	Poire au chocolat	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Orange
Pain	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	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Radis & beurre	Salade composée (râpé de chou blanc BIO , surimi dés de fromage)
sans porc		<i>Œuf dur & sauce cocktail</i>			
Plat Principal	Chili sin carné	Pavé de saumon frais sauce citron	Nuggets de blé & ketchup	Sauté de bœuf* façon bourguignon (Français & HVE) "Ferme de Challonaes"	Longe de porc* sauce charcutière * *(Français & label rouge)
sans porc		 		 	 Rôti de dinde* sauce charcutière *(FR)
Accompagnements	Riz* BIO façon pilaf	Petits pois façon française	Purée de courge *(courge BIO)	Carottes BIO persillées	Gratin de pommes de terre
Produits laitiers	Brie	Comté AOP	Cantal jeune AOP	Yaourt sucré HVE de Barras (pot) 	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémie"
Fromage au lait cru*	Reblochon AOP d'Arbusigny 				
Dessert	Kiwi BIO	Poire BIO	Orange BIO	Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco 	
Pain	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 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>	Céleri BIO fromage blanc & fines herbes	Salade iceberg BIO & vinaigrette	Lentilles en salade (lentilles HVE, brunoise, échalotes, oignons rissolés, persil)
sans porc					
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry (*Français)	Filet de poisson sauce oseille	Bolognaise (*bœuf Français)	Raclette (jambon & rosette)	Crousti végétal
sans porc				<i>Knack de volaille & rôti de dinde</i>	
Accompagnements	Blé BIO aux petits légumes	Choux fleur BIO en gratin	Spaghettis BIO	Pommes vapeur & fromage	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt sucré HVE du <i>Pré Jourdan</i>	Emmental râpé		St nectaire AOP
Dessert	Pomme HVE au four	Banane BIO	Crème dessert à la vanille	Compote de poires BIO "Thomas le prince"	Salade de fruits frais
Pain	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	Salade verte BIO & vinaigrette	Macédoine de légumes	Radis & beurre
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Quenelles natures fraîches sauce aurore	Jambon au jus	Lasagnes de bœuf* (*égréiné BIO & Français)	Filet de poisson frais sauce safranée
sans porc			<i>Omelette sauce tomate</i>		
Accompagnements	Purée de courge *(courge BIO)	Riz BIO façon pilaf	Poêlée du marché (haricots, choux fleur, pommes de terre)	Duo de carottes (oranges & jaunes) HVE	
Produits laitiers	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Coulommiers	Crème anglaise	Margérial au lait AOP " coopérative de lescheraines "	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru*		Tome des Bauges AOP " coopérative de Lescheraines "			
Dessert	Ananas	Compote de pommes BIO " Thomas le Prince "	Gâteau marbré	Poire BIO	Eclair au chocolat
Pain	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 VEGE
	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	Salade de choux-fleur vinaigrette (choux fleur BIO , ciboulette, échalotes)	Carottes BIO râpées vinaigrette	Potage de légumes
sans porc					
Plat Principal	Galette végétale	Diot au jus *(Français) "Charvin"	Sauté de poulet* sauce normande *(Français)	Filet de poisson sauce aneth	Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Ferme de Challenges"
sans porc		<i>Saucisse de volaille au jus</i>			
Accompagnements	Brocolis BIO en gratin	Coquillettes BIO	Pommes de terre rissolées	Haricots beurre persillés	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Emmental râpé (10g)	Yaourt BIO nature sucré	Fromage fondu type "fripon"	Fromage frais nature sucré
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Crème dessert vanille	Kiwi	Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat	Banane BIO
Pain	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 , croustons, dés de fromage & vinaigrette	Radis & beurre	Coleslaw (*carottes BIO)	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>
sans porc					
Plat Principal	Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne (Français & label rouge)	 Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)	Gratin de poisson	Nuggets de poulet & ketchup	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
sans porc	 <i>Sauté de dinde* à la moutarde à l'ancienne</i>				
Accompagnements	Petits pois carottes	Bûche du Pilat	Riz BIO façon pilaf	Potatoes	Purée de céleri *(céleri HVE)
Produits laitiers	Camembert	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	St nectaire AOP	Crème anglaise	Yaourt BIO à la myrtille de <i>Gruffy</i> (seau)
Dessert	Kiwi BIO	Pain	Poire à la cannelle	Gâteau au chocolat	
Pain	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		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Haute Valeur Environnementale
						Poisson Frais
						Pêche durable
						Menu alternatif
						Commerce équitable