



Semaine 02 du : lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025

	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Salade de lentilles* (brunoise, échalotes, persil) *HVE		Carottes BIO râpées vinaigrette	Haricots verts BIO en salade
sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel (Français & HVE) "ferme de Challonnes"	Galette végétale		Filet de colin frais meunière	Chili con carné *(bœuf Français)
sans viande	<i>Blanquette de poisson</i>				<i>Chili sin carné</i>
Accompagnements	Pommes dauphine	Epinards BIO hachés béchamel		Gratin de courge *(courge BIO)	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)		Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Pomme BIO de Cercier		Galette des rois	Orange 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	Menus alternatif	PRODUIT VEGÉ
	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 03 du : lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025

	lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre * (pdt HVE)	Râpé de choux rouge BIO vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Betteraves rouge BIO vinaigrette
sans viande					
Plat Principal	Filet de poisson frais sauce aux herbes	Tajine de poulet* (*Français) <i>Tajine de pois chiche (sauce ++)</i>		Choucroute (Jambonneau, saucisse, lard pour adultes) <i>Choucroute de la mer</i>	 Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO)
sans viande					
Accompagnements	Petits pois à la Française	Semoule BIO		Pommes vapeur & choux cuit	
Produits laitiers	Brie	Cantal jeune AOP			Emmental râpé
Fromage au lait cru*	Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 				
Dessert	Poire BIO de Cercier 	Compote pommes banane		Crème dessert au chocolat	Ananas
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 A THEME

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 du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 04 du : lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Hors d'œuvre	Velouté de courge (* courge BIO)	Pizza au fromage (<i>Pierre Clot</i>)		Endives (à couper), croustons & vinaigrette	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette <i>Delic Vert</i>
sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon grand veneur (Français & HVE) " <i>ferme de Challoaqs</i> "  	Escalope de dinde* fraîche au jus *(Française) 		Filet de poisson frais sauce aurore  	Quenelles natures fraîches sauce tomate 
sans viande	<i>Curry de pois chiche (sauce ++)</i>	<i>Galette végétale</i>			
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Purée de céleri* (céleri BIO)		Haricots verts BIO sautés	Riz* IGP façon pilaf *(Français) 
Produits laitiers	Camembert	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan  		Crème anglaise	Comté AOP 
Dessert	Kiwi BIO 	Clémentine BIO 		Gâteau d'anniversaire marbré	Pomme HVE au four 
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 05 du : lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Salade de pois chiche*, haricots rouges, maïs sauce cocktail *(pois chiche BIO)		Salade iceberg BIO & vinaigrette	Taboulé hivernal (boulgour BIO, pommes, échalottes, coriandre)
sans viande					
Plat Principal	Jambon au jus	Crousti végétal		Lasagnes de bœuf *(Français)	Sauté de veau* forestier (Français & HVE) "ferme de Challonaes"
sans viande	Filet de poisson sauce oseille			 Lasagnes végétariennes épinards fromage	Quenelles natures sauce forestière
Accompagnements	Gratin de pommes de terre	Brocolis BIO fleurette			Duo de carottes *(carottes oranges BIO & jaune)
Produits laitiers	Yaourt à la vanille HVE	Bûche du pilat		St nectaire AOP	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)
Dessert	"chèvrerie de Jérémy" 	Poire BIO		Compote de coing	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	PRODUIT VEGÉ
	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 06 du : lundi 03 au vendredi 07 février 2025

	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Hors d'œuvre	Pâté crouste & cornichon <i>Oeuf dur & mayonnaise</i>	Râpé de choux blanc BIO vinaigrette aux pommes		Potage de légumes	Céleri BIO au fromage blanc fines herbes
sans viande				Delic Vert Raviolis BIO ricotta emmental sauce fromagère	Carbonnade de bœuf* (Français & HVE) "ferme de Challonaes"
Plat Principal	Filet de colin frais meunière & sauce tartare	Sauté de poulet* sauce paprika (*Français)		PRODUIT VEGE	Filet de lieu sauce oseille
sans viande		<i>Galette végétale & sauce paprika</i>			Choux fleur BIO persillés
Accompagnements	Purée de courge (* courge BIO)	Blé BIO aux petits légumes		Fromage frais nature sucré	Cantal jeune AOP
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Coulommiers		Pomme BIO de Cercier	Chandeleur crêpe sucrée
Dessert	Orange BIO	Compote de pommes "Thomas le Prince" (poche)			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 07 du : lundi 10 au vendredi 14 février 2025

	lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
Hors d'œuvre	Lentilles* en salade *(HVE)	Coleslaw *(carottes BIO)		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage (<i>Pierre Clot</i>)
sans viande					
Plat Principal	Sauce napolitaine 	Steak* haché au jus *(Français)		Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	Filet de poisson frais sauce citron
sans viande		 Crousti végétal		Poisson & gratin de pommes de terre savoyard	 
Accompagnements	Pennes BIO	Haricots beurre sautés			Petits pois carottes
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de <i>Barras</i>		Yaourt BIO à la myrtilles de <i>Gruffy</i> (seau) 	Brie
Dessert	Clémentine BIO 	Eclair au 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 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 08 du : lundi 17 au vendredi 21 février 2025

	lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (* pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette		Râpé de chou rouge BIO vinaigrette	Macédoine de légumes
sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)	Gratin de poisson		Filet de poulet & sauce fromage blanc fines herbes	Cappelettis au fromage sauce crème
sans viande	 <i>Quenelles natures sauce aurore</i>			<i>Crousti végétal</i>	
Accompagnements	Brocolis BIO en gratin	Riz BIO façon pilaf		Epinards BIO hachés béchamel	
Produits laitiers	Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Margéraz " <i>coopérative de</i> <i>Lescheraines</i> "		Fromage fondu type "fripon"	Emmental râpé (10g)
Fromage au lait cru*		Reblochon AOP 			
Dessert	Poire	Compote de pommes BIO " <i>Thomas le Prince</i> "		Gâteau d'anniversaire Roulé crème de marron	Crème dessert vanille
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	