



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Salade de <b>lentilles*</b> (brunoise, échalotes, persil) *HVE		<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	<b>Haricots verts BIO</b> en salade
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* au miel (Français & HVE) "ferme de Challonnes"	Galette végétale		Filet de <b>colin frais</b> meunière	Chili con carné *(bœuf Français)
<b>sans viande</b>	<i>Blanquette de poisson</i>				<i>Chili sin carné</i>
<b>Accompagnements</b>	Pommes dauphine	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel		Gratin de courge *( <b>courge BIO</b> )	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	St nectaire AOP	<b>Yaourt BIO nature sucré de Gruffy</b> (seau)		Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines"
<b>Dessert</b>	Compote de <b>poires BIO</b> "Thomas le Prince"	<b>Pomme BIO de Cercier</b>		<b>Galette des rois</b>	<b>Orange BIO</b>
<b>Pain</b>	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre * (pdt HVE)	Râpé de <b>choux rouge BIO</b> vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	<b>Betteraves rouge BIO</b> vinaigrette
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aux herbes	Tajine de poulet* (*Français) 		<b>Choucroute (Jambonneau, saucisse, lard pour adultes)</b>	 Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO)
<b>sans viande</b>		<i>Tajine de pois chiche (sauce ++)</i>		<i>Choucroute de la mer</i>	
<b>Accompagnements</b>	Petits pois à la Française	<b>Semoule BIO</b>		Pommes vapeur & choux cuit	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Cantal jeune AOP			Emmental râpé
<b>Fromage au lait cru*</b>	<b>Tome des Bauges AOP</b> "coopérative de Lescheraines" 				
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO de Cercier</b> 	Compote pommes banane		Crème dessert au chocolat	Ananas
<b>Pain</b>	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Velouté de courge (* <b>courge BIO</b> )	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )		Endives (à couper), croutons & vinaigrette	Duo de <b>carottes BIO</b> & panais râpés vinaigrette <i>Delic Vert</i>
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* façon grand veneur (Français & HVE) " <i>ferme de Challoaqs</i> "  	Escalope de dinde* fraîche au jus *(Française) 		Filet de <b>poisson frais</b> sauce aurore  	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce tomate 
<b>sans viande</b>	<i>Curry de pois chiche (sauce ++)</i>	<i>Galette végétale</i>			
<b>Accompagnements</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	Purée de céleri* ( <b>céleri BIO</b> )		<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<b>Riz* IGP</b> façon pilaf *(Français) 
<b>Produits laitiers</b>	Camembert	Yaourt sucré <b>HVE du Pré Jourdan</b>  		Crème anglaise	Comté AOP 
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi BIO</b>  	<b>Clémentine BIO</b>  		<b>Gâteau d'anniversaire marbré</b>	Pomme HVE au four 
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit local</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Commerce équitable</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>		



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Pomelos & sucre	Salade de pois chiche*, haricots rouges, maïs sauce cocktail *( <b>pois chiche BIO</b> ) 		<b>Salade iceberg BIO</b> & vinaigrette	Taboulé hivernal ( <b>boulgour BIO</b> , pommes, échalottes, coriandre)
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Jambon au jus</b>	Crousti végétal 		Lasagnes de bœuf *( <b>Français</b> )  <i>Lasagnes végétariennes épinards fromage</i>	Sauté de veau* forestier ( <b>Français &amp; HVE</b> ) " <i>ferme de Challonaes</i> "  <i>Quenelles natures sauce forestière</i>
<b>sans viande</b>	<i>Filet de poisson sauce oseille</i>				
<b>Accompagnements</b>	Gratin de pommes de terre	<b>Brocolis BIO</b> fleurette			Duo de carottes *( <b>carottes oranges BIO</b> & jaune)
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt à la vanille <b>HVE</b> <i>"chèvrerie de Jérémie"</i> 	Bûche du pilat		St nectaire <b>AOP</b>	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> de <b>Barras</b> (seau)
<b>Dessert</b>		<b>Poire BIO</b>		Compote de coing	<b>Banane BIO</b>
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Produit local</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Commerce équitable</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>	



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Pâté crouste</b> & cornichon <i>Oeuf dur &amp; mayonnaise</i>	Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette aux pommes		Potage de légumes	<b>Céleri BIO</b> au fromage blanc fines herbes
<b>sans viande</b>				<b>Delic Vert</b> <b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental sauce fromagère	Carbonnade de bœuf* (Français & HVE) "ferme de Challonaes"
<b>Plat Principal</b>	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare	Sauté de poulet* sauce paprika (*Français)		<b>PRODUIT VEGE</b>	<b>Filet de lieu sauce oseille</b>
<b>sans viande</b>		<i>Galette végétale &amp; sauce paprika</i>			<b>Choux fleur BIO</b> persillés
<b>Accompagnements</b>	Purée de courge (* <b>courge BIO</b> )	<b>Blé BIO</b> aux petits légumes		Fromage frais nature sucré	Cantal jeune AOP
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré de <b>Gruffy (seau)</b>	Coulommiers		<b>Pomme BIO de Cercier</b>	Chandeleur crêpe sucrée
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b>	Compote de pommes "Thomas le Prince" (poche)			Pain
<b>Pain</b>	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Lentilles* en salade *(HVE)	Coleslaw *(carottes BIO)		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauce napolitaine 	Steak* haché au jus *(Français)		Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	Filet de poisson frais sauce citron
<b>sans viande</b>		 Crousti végétal		Poisson & gratin de pommes de terre savoyard	 
<b>Accompagnements</b>	Pennes BIO	Haricots beurre sautés			Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de <i>Barras</i>		Yaourt BIO à la myrtilles de <i>Gruffy</i> (seau) 	Brie
<b>Dessert</b>	Clémentine BIO 	Eclair au chocolat			Banane BIO 
<b>Pain</b>	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	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette		Râpé de <b>chou rouge BIO</b> vinaigrette	Macédoine de légumes
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)	Gratin de poisson		Filet de poulet & sauce fromage blanc fines herbes	Cappelettis au fromage sauce crème
<b>sans viande</b>	 <i>Quenelles natures sauce aurore</i>			<i>Crousti végétal</i>	 
<b>Accompagnements</b>	<b>Brocolis BIO</b> en gratin	<b>Riz BIO</b> façon pilaf		<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> <b>du Pré Jourdan</b>	Margériaz " <i>coopérative de</i> <i>Lescheraines</i> " 		Fromage fondu type "fripon"	Emmental râpé (10g)
<b>Fromage au lait cru*</b>	 	<b>Reblochon AOP</b>  			
<b>Dessert</b>	Poire	Compote de <b>pommes BIO</b> " <i>Thomas le Prince</i> " 		<b>Gâteau d'anniversaire</b> <b>Roulé crème de marron</b>	Crème dessert vanille
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>PRODUIT VEGETAL</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit local</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Commerce équitable</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>		