



Semaine 18 du : lundi 29 avril au dimanche 05 mai 2024

	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)		Taboulé (petit épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Filet de poulet au jus <i>Filet de poisson sauce aneth</i>	Crousti végétal		Bœuf* mironton *(Français)	Filet de poisson frais sauce à l'orange
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Carottes BIO sautées		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy (seau)		Fromage fondu type "fripon"	Coulommiers
Dessert	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Banane		Pomme de Cercier	Crème dessert 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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 19 du : lundi 06 au dimanche 12 mai 2024

	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Hors d'œuvre	Ouf dur & mayonnaise	Radis & beurre			
Plat Principal	 Sauce napolitaine	Sauté de dinde* sauce forestière *(Français)  <i>quenelles natures sauce forestière</i>			
sans viande					
Accompagnement	Spaghettis BIO & emmental râpé (10g)	Printanière de légumes			
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Fromage frais nature sucré			
Dessert	Kiwi	Beignet chocolat			
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	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 20 du : lundi 13 au dimanche 19 mai 2024

	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Hors d'œuvre	Pizza au fromage	Salade verte & vinaigrette	Feuilleté au fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade d'haricots rouges, tomates, poivrons, maïs
Plat Principal	Sauté de porc* sauce moutarde *(Français & label rouge)	Brandade de poisson	Daube de boeuf* *(Français)	Couscous : boulettes & merguez	Nuggets de blé & ketchup
sans viande	 <i>Crousti végétal</i>		 <i>Omelette sauce ciboulette</i>	<i>Boulettes de pois chiche</i>	 <i>PRODUIT VEGETAL</i>
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette		Petits pois à la Française	Semoule BIO aux épices & légumes	Epinars BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Camembert	St nectaire AOP	Cantal jeune AOP		Yaourt nature sucré HVE de Barras
Fromage au lait cru		Tomme de chèvre HVE de l'Alambic 			
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Salade de fruits frais	Gâteau à l'orange & miel	Fraises & sucre
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS ORIENTAL

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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 21 du : lundi 20 au dimanche 26 mai 2024

	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
Hors d'œuvre		Pâté crouste de porc & cornichon	Chou chinois râpé vinaigrette	Céleri rémoulade	Radis & beurre
sans viande		Terrine de légumes & mayonnaise			
Plat Principal		Filet de poisson frais meunière	Lasagnes végétariennes (épinards BIO & fromage)	Jambon braisé au jus	Bœuf* à la provençale
sans viande				Omelette	*(Français) 
Accompagnement		Ratatouille		Gratin de pommes de terre	Quenelles natures sauce provençale
Produits laitiers		Bûche du Pilat	Fromage frais nature sucré	Brie	Boulgour BIO pilaf
Dessert		Pêche (sous réserve)	Fraises & sucre	Compote de coing	Yaourt HVE à la vanille "chèvrerie de Jérémy"  
Pain		Pain	Pain	Pain	Biscuit
					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	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGÉ
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Produit local	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable	



Semaine 22 du : lundi 27 mai au dimanche 02 juin 2024

	lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette à la menthe 	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons, maïs)	Tomates BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français) <i>Galette de soja</i>	Chili sin carné	Escalope de volaille au jus <i>Crousti végétal & sauce tomate</i>	Filet de poisson frais sauce citron 	Hachis parmentier *(bœuf Français) <i>Brandade de poisson</i>
sans viande					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf	Cœurs de blé BIO	Petits pois à la Française	
Produits laitiers	Comté AOP	Coulommiers	Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			
Dessert	Pomme de Cercier	Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince"	Dessert lacté type flamby	Gâteau d'anniversaire à la framboise	Nectarine
Pain	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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 23 du : lundi 03 au dimanche 09 juin 2024

	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre* (*HVE)	Gaspacho (tomates, poivrons, concombres, basilic)	Salade verte & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale (*HVE)
Plat Principal	Diot au jus (Mont Charvin Porc Français) <i>Omelette</i>	Sauté de poulet* sauce basquaise *(Français) <i>Quenelles natures sauce basquaise</i>	Filet de poisson sauce aneth	Tajine d'agneau aux abricots secs & amandes <i>Curry de pois chiche & légumes</i>	 Pizza au fromage (Pierre Clot)
sans viande					
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre & emmental râpé	Chou fleur BIO persillés	Purée de courgette & pommes de terre	Semoule BIO	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers		Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	Margérial au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)
Dessert	Crème dessert vanille	Melon	Eclair au chocolat	Pêche	Abricot BIO
Pain	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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 24 du : lundi 10 au dimanche 16 juin 2024



	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Hors d'œuvre	Crêpe emmental	Pastèque BIO	Râpées de courgettes BIO vinaigrette au basilic	Salade grecque (tomates BIO, concombres BIO, féta)	Radis & beurre
Plat Principal	Filet de poulet au jus	Gnocchis sauce tomate 	Sauté de porc* aux olives *(Français)	Stifado : sauté de veau* (jus de tomate, oignons, laurier) *(Français)	Tarte au fromage
sans viande	Filet de poisson frais meunière		Omelette sauce tomate olives noires	Filet de poisson sauce tomate	
Accompagnement	Brocolis BIO sautés		Polenta BIO crémeuse	Plaki : haricots blancs à la tomate	Taboulé *(semoule BIO)
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré	Emmental râpé	Brie	Fromage blanc (seau)	Yaourt nature sucré
Dessert	Nectarine	Compote de framboises BIO "Thomas le Prince"	Melon BIO	Miel	Cerises
Pain	Pain	Pain	Pain		Pain

REPAS GREC

REPAS FROID

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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 25 du : lundi 17 au dimanche 23 juin 2024

	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Hors d'œuvre	Melon BIO <i>D'clie Vert</i>	Salade de pommes de terre	Feuilleté au fromage	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes (menus de secours)
Plat Principal	Quenelles natures fraîches sauce tomate	Sauté de poulet* au romarin & citron (*Français) <i>Filet de poisson sauce aux herbes</i>	Sauté de veau* façon marengo (Français) <i>Galette de soja & sauce façon marengo</i>	Filet de poisson frais meunière	Chipolata *(porc Français) <i>Omelette</i>
sans viande					
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO persillées	Haricots beurre	Ratatouille fraîche	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Comté AOP	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré	Crème anglaise (50 ml)	Yaourt nature sucré HVE de Barras
Fromage au lait cru	Crioutin GAEC le Criou				
Dessert	Compote (menu de secours)	Abricot BIO	Pêche	Gâteau d'anniversaire au citron	Pastèque BIO
Pain	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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 26 du : lundi 24 au dimanche 30 juin 2024



	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Hors d'œuvre	Salade de riz* *(riz BIO) 	Salade verte & vinaigrette 	Concombres BIO & vinaigrette	Salade de lentilles* estivale *(HVE)	Tomate BIO & vinaigrette au basilic
Plat Principal	Galette de soja & sauce tomate 	Raviolis de légumes gratiné (menus de secours) 	Sauté de porc* au curry *(Français)	Sauté de dinde* aux champignons (Française)	Salade de pommes de terre au thon
sans viande			Quenelles natures sauce curry	Omelette aux champignons	
Accompagnement	Courgettes à la tomate		Pommes vapeur	Haricots verts BIO persillés	
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO à l'abricot du GAEC de Gruffy (seau)	Coulommiers	Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Bûche du Pilat
Dessert	Nectarine	Biscuit	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Salade de fruits frais à la menthe
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS FROID

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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGET
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	POISSON FRAIS	Poisson Frais
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	LOCAL	Produit local
					FAIRTRADE	Commerce équitable



Semaine 27 du : lundi 01er au dimanche 07 juillet 2024

	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Betteraves rouges vinaigrette	Pastèque BIO		
Plat Principal	Steak* haché & sauce barbecue *(Français)	Pilon de poulet & ketchup	Escalope de volaille au jus	Croque monsieur fromage (Pierre Clot)	
sans viande	Tajine de pois chiche	Poisson sauce oseille	Crousti végétal		
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Pommes dauphine	Ratatouille	Salade verte & vinaigrette	
Produits laitiers		Cantal jeune AOP	Crème anglaise	Fromage portion	
Dessert	Crème dessert chocolat	Abricot	Gâteau marbré	Melon BIO	
Pain	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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable