



## Semaine 03 du : lundi 16 au dimanche 22 janvier 2023

	lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Lentilles en salade 	Céleri BIO rémoulade	Haricots verts BIO en salade	Salade verte BIO & vinaigrette	Macédoine de légumes
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Nuggets de blé végétaux & ketchup 	Brandade de poisson	Boulettes de bœuf à la tomate	Filet de poulet au jus	<b>Bœuf Français</b> façon bourguignon 
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Carottes BIO persillées		Cœurs de blé BIO ALPINA	Ecrasé de courge* et pommes de terre (*courge BIO)	<b>Semoule BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais nature sucré	Camembert / <b>Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"</b> 	Cantal jeune AOP	Crème anglaise	St nectaire AOP
<b>Dessert</b>	Orange BIO à bouche	Compote de poires "Thomas le Prince"	Clémentine	<b>Gâteau d'anniversaire au chocolat</b> 	<b>Pomme BIO de Cercier</b> 
<b>Pain</b>	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