



Semaine 05 du : lundi 30 janvier au dimanche 05 février 2023

	lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza au fromage	Céleri BIO rémoulade	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette	Salade verte & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de porc Français à la moutarde <i>Sauté de dinde à la moutarde</i>	Filet de poisson sauce citron	Parmentier de légumes & lentilles	Carbonnade de bœuf *(bœuf Français) 	Raviolis BIO ricotta épinards à la crème
sans porc					
Accompagnement	Pommes rissolées	Brocolis BIO sautés		Haricots plats sautés	
Produits laitiers	Comté AOP	Fromage frais nature sucré	Fromage à la coupe	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Emmental râpé
Dessert	Clémentine BIO	Kiwi BIO	Fruit	Chandeleur	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"
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