



Semaine 02 du : lundi 09 au dimanche 15 janvier 2023

	lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Hors d'œuvre	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron 	Velouté de légumes	Râpé de chou rouge vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat Principal	Sauté de porc Français sauce charcutière <i>Sauté de dinde sauce charcutière</i>	Quenelles nature à la tomate 	Sauté de dinde Française sauce forestière	Hachis parmentier (bœuf Français) 	Gratin de poisson
Accompagnement	Chou fleur BIO fleurette	Riz BIO aux petits légumes	Polenta BIO à la romaine		Haricots verts BIO persillés
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP		St paulin	Brie	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de gruffy
Dessert	Clémentine	Crème dessert chocolat	Poire BIO de Cercier 	Compote de pommes HVE 	Banane
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 local
	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	