









## Semaine 06 du : lundi 06 au dimanche 12 février 2023

### VACANCES SCOLAIRES

	lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	Râpé de chou rouge vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Quiche au fromage	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de dinde sauce forestière 	Poisson pané	<b>Tartiflette</b>  (pdt, lardons, oignons, reblochon)	Sauté de <b>bœuf Français</b> façon bourguignon 	Chili sin carné
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles natures sauce forestière</i>			<i>Poisson sauce citron</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<i>Tartiflette au jambon de dinde / omelette &amp; gratin de pommes de terre</i>	<b>Chou fleur BIO</b> persillés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	St Paulin	Yaourt nature sucré			Fromage fondu type "samos"
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b> 	Chou vanille	Liégeois chocolat	Banane	Compote de pommes <b>HVE</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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</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>Volaille Française</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Produit local</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>	 <b>Commerce équitable</b>	



## Semaine 07 du : lundi 13 au dimanche 19 février 2023

### VACANCES SCOLAIRES

	lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Lentilles en salade	Coleslaw *(carottes BIO)	Endives vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Potage de légumes
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Nuggets de blé végétaux & ketchup	Sauté de porc Français au caramel	Lasagnes *(bœuf Français)	Escalope de volaille au jus	Brandade de poisson
<b>sans porc / sans viande</b>		Sauté de dinde au caramel / poisson au caramel	Lasagnes végétariennes	Quenelles natures béchamel	
<b>Accompagnement</b>	Purée de courge *(courge BIO)	Cœurs de blé BIO		Carottes BIO persillées	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature sucré	Comté AOP	Fromage frais nature sucré	Coulommiers	St nectaire AOP
<b>Dessert</b>	Pomme BIO de Cercier 	Compote pommes bananes	Clémentine BIO	Gâteau marbré	Poire
<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	<b>PRODUIT VEGE</b>
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	<b>LOCAL</b> Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	<b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	