



## Semaine 07 du : lundi 10 au vendredi 14 février 2025

	lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Lentilles* en salade *(HVE)	Coleslaw *(carottes BIO)	<b>Betteraves rouges BIO</b> mimosa	Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )
<i>sans porc / sans viande</i>	 				
<b>Plat Principal</b>	Sauce napolitaine 	Steak* haché au jus *(Français)	Escalope de volaille* fraîche sauce madère *(Française)	<b>Tartiflette (lardons, oignons, fromage)</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce citron
<i>sans porc sans viande</i>		 <i>Crousti végétal</i>	 <i>Quenelles natures sauce mère</i>	<i>Poisson &amp; gratin de pommes de terre savouard</i>	 
<b>Accompagnements</b>	<b>Pennes BIO</b>	Haricots beurre sautés	Crozets ALPINA		Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de <i>Barras</i>	Bûche du Pilat	<b>Yaourt BIO à la myrtilles de Gruffy</b> (seau) 	Brie
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine BIO</b> 	Eclair au chocolat	<b>Kiwi BIO</b> 		<b>Banane BIO</b> 
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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.

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Produit local</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Commerce équitable</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>		