



## Semaine 03 du : lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025

	lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre * (pdt HVE)	Râpé de <b>choux rouge BIO</b> vinaigrette	Salade de pois chiche * ( <b>pois chiche BIO</b> ) 	Salade verte & vinaigrette	<b>Betteraves rouge BIO</b> vinaigrette 
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aux herbes	Tajine de poulet* (* <b>Français</b> ) 	Nuggets de blé & ketchup 	<b>Choucroute (Jambonneau, saucisse, lard pour adultes)</b> <i>Choucroute de la mer</i>	Gnocchis* sauce tomate *( <b>semoule BIO</b> )
<b>sans porc sans viande</b>		<i>Tajine de pois chiche (sauce ++)</i>			
<b>Accompagnements</b>	Petits pois à la Française	<b>Semoule BIO</b>	Jeunes carottes confites	Pommes vapeur & choux cuit	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Cantal jeune AOP	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Emmental râpé
<b>Fromage au lait cru*</b>	<b>Tome des Bauges AOP</b> "coopérative de Lescheraines" 				
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO de Cercier</b> 	Compote pommes banane	<b>Pomme BIO de Cercier</b> 	Crème dessert au chocolat	Ananas
<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)

REPAS A THEME

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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	