































## Semaine 05 du : lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Pomelos & sucre	Salade de pois chiche*, haricots rouges, maïs sauce cocktail <i>*(pois chiche BIO)</i> 	Samossa de légumes 	Salade iceberg BIO & vinaigrette	Taboulé hivernal ( <b>biologique BIO</b> , pommes, échalottes, coriandre)
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Jambon au jus	Crousti végétal 	Sauté de poulet* sauce chinoise au miel & soja <i>*(Français)</i> 	Lasagnes de bœuf <i>*(Français)</i> 	Sauté de veau* forestier ( <b>Français &amp; HVE</b> ) "ferme de Challonges"  
<b>sans porc</b>	Rôti de dinde au jus				
<b>sans viande</b>	Filet de poisson sauce oseille		Filet de poisson sauce chinoise	Lasagnes végétariennes épinards fromage	Quenelles natures sauce forestière
<b>Accompagnements</b>	Gratin de pommes de terre	Brocolis BIO fleurette	Légumes wok		Duo de carottes <i>*(carottes oranges BIO &amp; jaune)</i>
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"  	Bûche du pilat	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP 	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau) 
<b>Dessert</b>		Poire BIO 	Litchis au sirop	Compote de coing	Banane BIO 
<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>	 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	