



Semaine 06 du : lundi 03 au vendredi 07 février 2025

	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Hors d'œuvre	Pâté crouste & cornichon <i>Oeuf dur & mayonnaise</i>	Râpé de choux blanc BIO vinaigrette aux pommes	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Potage de légumes <i>Delic Vert</i>	Céleri BIO au fromage blanc fines herbes
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de colin frais meunière & sauce tartare	Sauté de poulet* sauce paprika (*Français)	Omelette fraîche 	Raviolis BIO ricotta emmental sauce fromagère	Carbonnade de bœuf* (Français & HVE) "ferme de Challonges"
sans porc sans viande		<i>Galette végétale & sauce paprika</i>			<i>Filet de lieu sauce oseille</i>
Accompagnements	Purée de courge (* courge BIO)	Blé BIO aux petits légumes	Duo d'haricots * (haricots verts BIO)	Fromage frais nature sucré	Choux fleur BIO persillés
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Coulommiers	Comté AOP		Cantal jeune AOP
Dessert	Orange BIO	Compote de pommes "Thomas le Prince" (poche)	Crêpe sucrée	Pomme BIO de Cercier 	Chandeleur crêpe sucrée
Pain	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.

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		