



Semaine 02 du : lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025

	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Salade de lentilles* (brunoise, échalotes, persil) *HVE	Endives à croquer & sauce tartare	Carottes BIO râpées vinaigrette	Haricots verts BIO en salade
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel (Français & HVE) "ferme de Challonges"	Galette végétale	Rôti de dinde* au jus *(Française)	Filet de colin frais meunière	Chili con carné *(boeuf Français)
sans porc					
sans viande	<i>Blanquette de poisson</i>		<i>Tortilla</i>		<i>Chili sin carné</i>
Accompagnements	Pommes dauphine	Epinards BIO hachés béchamel	Brocolis BIO sautés	Gratin de courge *(courge BIO)	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Fromage fondu type "fripon"	Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Pomme BIO de Cercier	Galette des rois	Galette des rois	Orange BIO
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 Jérphine 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	Menus alternatif	PRODUIT VEGETAL
	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		