



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
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre * (pdt HVE)	Râpé de choux rouge BIO vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Betteraves rouge BIO vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Filet de poisson frais sauce aux herbes	Tajine de poulet* (*Français)		Choucroute (Jambonneau, saucisse, lard pour adultes)	<i>Delic Vert</i> Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO)
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>		<i>Tajine de pois chiche (sauce ++)</i>		<i>Choucroute de la mer</i>	
Accompagnements	Petits pois à la Française	Semoule BIO		Pommes vapeur & choux cuit	
Produits laitiers	Brie	Cantal jeune AOP			Emmental râpé
Fromage au lait cru*	Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 				
Dessert	Poire BIO de Cercier 	Compote pommes banane		Crème dessert au chocolat	Ananas
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	<i>Delic Vert</i> 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	