

## 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 Salade de pois chiche\*, haricots Taboulé hivernal (boulgour BIO, Salade iceberg BIO & vinaigrette Hors d'œuvre Pomelos & sucre rouges, maïs sauce cocktail \*(pois pommes, échalottes, coriandre) chiche BIO) Delic sans porc / sans viande Sauté de veau\* forestier (Français & **Plat Principal** Jambon au jus Crousti végétal Lasagnes de bœuf \*(Français) HVE) "ferme de Challonges" sans porc Rôti de dinde au jus sans viande Filet de poisson sauce oseille Lasagnes végétariennes épinards fromage Quenelles natures sauce forestière Duo de carottes \*(carottes Accompagnements Gratin de pommes de terre **Brocolis BIO** fleurette oranges BIO & jaune) Yaourt nature sucré **HVE** de **Produits laitiers** Bûche du pilat St nectaire AOP Yaourt à la vanille HVE Barras (seau) "chèvrerie de Jérémy" **Banane BIO** Compote de coing Dessert Poire BIO Pain Pain Pain Pain Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements. Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Porc Français



Volaille Française



Appellation d'Origine Protégée



**Haute Valeur Environnementale** 





LOGOS



Bœuf / Veau Français



La Région à du Gout



**Produit local** 



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



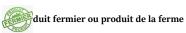
**Poisson Frais** 



Commerce équitable



Produit Label Rouge





Pêche durable

<sup>\*</sup> Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté prefectoral d'avril 2019)