



## Semaine 08 du : lundi 17 au vendredi 21 février 2025

	lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette		Râpé de chou rouge BIO vinaigrette	Macédoine de légumes
sans porc / sans viande					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)	Gratin de poisson		Filet de poulet & sauce fromage blanc fines herbes	Cappelettis au fromage sauce crème
sans porc					
sans viande	Quenelles natures sauce aurore			Crousti végétal	
<b>Accompagnements</b>	Brocolis BIO en gratin	Riz BIO façon pilaf		Epinards BIO hachés béchamel	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Margériaz "coopérative de Lescheraines"		Fromage fondu type "fripon"	Emmental râpé (10g)
Fromage au lait cru*	 	Reblochon AOP  			
<b>Dessert</b>	Poire	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire Roulé crème de marron	Crème dessert vanille
<b>Pain</b>	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			