



Semaine 02 du : Lundi 06 au Dimanche 12 Janvier 2020

	lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
Hors d'œuvre	Salade de Blé BIO	Salade Verte		Carottes Râpées au Citron 	Potage Hivernal façon 1001 Repas
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak Haché Français & Sauce Barbecue	Chili Sin Carné *(Riz BIO façon pilaf)		Filet de Poisson Frais Meunière & Sauce Tartare 	Emincé de Dinde Française façon Chasseur
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots Verts	 <small>ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE</small>		Epinards Hachés Béchamel	Pommes Sautées
Produits laitiers	Fromage Frais Nature Sucré	Camembert		Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy	Saint Nectaire AOP
Dessert	Orange à Bouche	Crème Dessert Vanille		Galette des Rois 	Poire BIO de Cercier
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



LOGOS				
	Porc Français		Volaille Française	
	Produits Frais		Cuisiné par nos soins	
	Bœuf Français		Produit Local	
	Poisson Frais			Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
	mille et un repas <small>gastronomie collective</small>			



Semaine 03 du : Lundi 13 au Dimanche 19 Janvier 2020

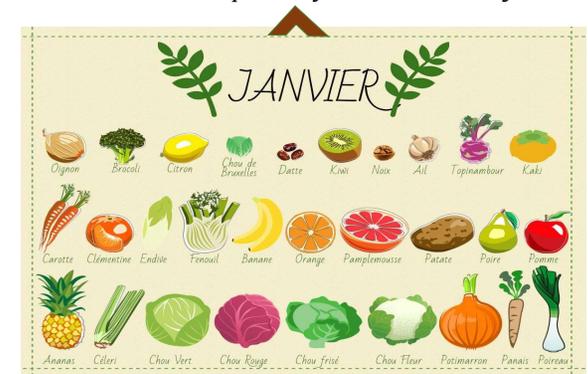
	lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
Hors d'œuvre	Lentilles en Salade	Céleri Rémoulade		Salade Verte	Pizza aux fromages façon 1001 Repas
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic de Royans à la Tomate	Veau Français façon Marengo		Hachis* Parmentier *(Bœuf Français)	Filet de Poisson Frais & Sauce Citron
Gestion des sans porc					
Accompagnement	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE	Carottes BIO persillées			Chou Fleur BIO
Produits laitiers	Emmental râpé	Brie		Comté AOP	Yaourt Brassé Nature & Sucre
Dessert	Pomme de Cercier	Tarte au Citron		Compote de Pommes BIO " Thomas Le Prince "	Clémentines
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Mais qu'est ce c'est ?
C'est du **Fenouil**; il a une allure rigolote ! Ce **Légume** a un goût particulier qui ressemble à l'anis !

	Poisson Frais	Produits Frais	Cuisiné par nos Soins
LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée
	Bœuf Français	Produit Local	 Produit labellisé A.B.* <i>(* issu de l'agriculture biologique)</i>





Semaine 04 du : Lundi 20 au Dimanche 26 Janvier 2020

	lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
Hors d'œuvre	Coleslaw	Salade de Pommes de Terre au Thon & Ciboulette		Salade Verte de Saison	Œuf dur & Mayonnaise
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf Français façon Bourguignon	Rôti de Porc Français & Sauce Charcutière		Filet de Poisson aux Herbes	Riz BIO & Petits Pois
Gestion des sans porc		<i>Rôti de Dinde & Sauce Charcutière</i>			
Accompagnement	Cœurs de Blé	Brocolis		Epinards Hachés Béchamel	
Produits laitiers	Cantal Jeune AOP	Yaourt Brassé BIO Nature de Région & Sucre		Yaourt BIO à la Vanille de Madagascar	Bûchette de Chèvre aux Laits Mélangés
Dessert	Compote BIO de Poires "Thomas Le Prince"	Banane		Gâteau d'Anniversaire	Ananas Frais
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS					
	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	



Semaine 05 du : Lundi 27 Janvier au Dimanche 02 Février 2020

	lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
Hors d'œuvre	Samossa de Légumes	Duo de Carottes BIO & Panais Râpés		Chou Chinois & Vinaigrette	Pâté Croute
Gestion des sans porc					<i>Terrine de Légumes</i>
Plat Principal	Sauté de Veau Français & Sauce Forestière	Parmentier de Légumes		Bolognaise *(Bœuf Français)	Pavé de Saumon Frais & Sauce Oseille
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Gratin de Courge			Spaghettis BIO	Haricots Verts Sautés
Produits laitiers	Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy	Fromage des Bornes d' Arbusigny		Emmental Râpé	Coulommiers
Dessert	Orange à Bouche	Kiwi		Cocktail de Fruits au Sirop Léger	Poire BIO de Cercier
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	Poisson Frais	



Semaine 06 du : Lundi 03 au Dimanche 09 Février 2020

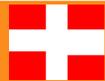
	lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
Hors d'œuvre	Céleri Rémoulade 	Salade Verte de Saison 		Potage Légumes & Pommes de Terre façon 1001 Repas 	Macédoine de Légumes
Gestion des sans porc				Jambon au Jus 	Bœuf Français façon Stroganoff 
Plat Principal	Méli Mélo de Légumes & Haricots Blanc à la Tomate 	Filet de Poulet aux Herbes		Poisson & Mayonnaise	
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Boullgour	Petits Pois		Carottes Sautées	Pommes Roësties
Produits laitiers	Comté AOP 	Yaourt BIO Nature Sucré		Fromage Blanc BIO Nature " Ferme du Crêt Joli " & Sucre	Meule BIO de Savoie " Coopérative de Yenne " 
Dessert	Compote de Poires BIO " Thomas Le Prince " 	Chandeleur : Crêpes 		Pomme de Cercier 	Clémentine 
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	

Semaine 07 du : Lundi 10 au Dimanche 16 Février 2020

	lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020 	vendredi 14 février 2020
Hors d'œuvre	Salade de Pâtes	Batteraves Rouge en Salade		Salade Verte 	Endives Vinaigrette 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Dinde Française au Curry Doux	Quenelles Naturelles à la Béchamel		Tartiflette (Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon)	Filet de Poisson Frais Meunière 
Gestion des sans porc				 	
Accompagnement	Gratin de Chou Fleur	Riz BIO façon Pilaf à la Tomate		<i>Tartiflette à la Dinde</i>	Epinards BIO Hachés Béchamel
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne	Fromage des Bornes d' Arbusigny 		Yaourt Brassé BIO Nature aux Myrtilles du GAEC de Gruffy	Fromage Fondu type "Kiri"
Dessert	Poire de Cercier	Ananas 			Tarte aux Pommes
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



Semaine 08 du : Lundi 17 au Dimanche 23 Février 2020

	lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
Hors d'œuvre	Salade de Pois Chiche au Curry	Taboulé		Râpé de Chou Blanc Vinaigrette 	Carottes Râpées au Citron 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic de Royans à la Tomate	Cordon Bleu de Dinde		Filet de Poisson & Sauce Vierge	Diot 
Gestion des sans porc					<i>Saucisse de Veau</i>
Accompagnement	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE	Brocolis BIO Sautés		Haricots Verts BIO persillés	Purée de Pommes de terre
Produits laitiers	Emmental Râpé	Yaourt Aromatisé		Fromage Frais Nature Sucré	Camembert
Dessert	Clémentines 	Kiwi 		Gâteau d'Anniversaire 	Pomme BIO de Cercier 
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	 Poisson Frais	