



Semaine 01 du : Lundi 04 au Dimanche 10 Janvier 2021

	lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
Hors d'œuvre	Rosette & Cornichon	Salade Verte		Carottes Râpées BIO au Citron 	Salade de Blé (Blé BIO, Mais, Olives, Thon)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak haché Cuit sauce Barbecue 	 Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic de Royans à la Tomate		Filet de Poisson Meunière & Sauce tartare	Sauté de Veau Français façon Blanquette 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Pomme Sautées	  Emmental rapé		Epinards BIO Hachés Béchamel	Haricots Verts
Produits laitiers	Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy 	Crème Dessert BIO au Chocolat "Lait 2 Vaches"		Fromage Frais Nature Sucré	St Nectaire AOP 
Dessert	Orange BIO à Bouche 			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	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 02 du : Lundi 11 au Dimanche 17 Janvier 2021

	lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
Hors d'œuvre	Céleri BIO Rémoulade	Lentilles en Salade		Chou Rouge Vinaigrette	Pizza aux fromages façon 1001 Repas
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Quenelles BIO de Royans Sauce Aurore	Diot Savoyard		Hachis* Parmentier *(Bœuf Français)	Plein filet de colin & Sauce aux herbes
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Riz BIO façon Pilaf	Jeunes Carottes			Petits Pois
Produits laitiers	Emmental	Brie		Tomme BIO du Trièves 	Yaourt Nature Sucré Fermier du GAEC de Barras
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote BIO de Poires "Thomas Le Prince" 		Crème Dessert BIO Vanille "Lait 2 Vaches" 	 Kiwi 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 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	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf / Veau Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Menu alternatif
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable

Semaine 03 du : Lundi 18 au Dimanche 24 Janvier 2021

	lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
Hors d'œuvre	Salade de Pommes de Terre au Thon	Salade Coleslaw (Carottes BIO & Chou Blanc BIO) 		Salade Verte	Taboulé* (*Semoule BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français & Sauce Charcutière 	Bœuf Français façon Bourguignon 		Filet de Poisson & Sauce Citron	Nuggets Végétaux & Sauce Ketchup
Gestion des sans porc	Rôti de Dinde & Sauce Charcutière 				
Accompagnement	Brocolis BIO 	Cœurs de Blé Alpina 		Epinards Hachés BIO Béchamel	Purée de courge
Produits laitiers	Fromage Frais Nature Sucré	Cantal Jeune AOP 		Yaourt BIO à la Vanille de Madagascar	Comté AOP
Dessert	Poire BIO de Cercier 	Compote BIO "Bissardon" 		Gâteau d'Anniversaire 	Banane BIO
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	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf / Veau Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Menu alternatif
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 04 du : Lundi 25 au Dimanche 31 Janvier 2021

	lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Duo de Carottes BIO & Panais Râpés Vinaigrette		Salade Verte	Pâté Croute & Cornichon
Gestion des sans porc				 	Terrine de Légumes
Plat Principal	Sauté de Veau Français Sauce Forestière 	Chili Sin Carne		Tartiflette (PDT fraîches GAEC de SCIEZ /Lardons/Oignons/Reblochon)	Dos de Cabillaud Sauce Nantua
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots Verts BIO persillés	Riz BIO façon Pilaf		Tartiflette au Jambon de Dinde	Chou Fleur BIO
Produits laitiers	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne" 	Camembert BIO 		Yaourt Brassé BIO Nature du GAEC de Gruffy aux Myrtilles 	Coulommiers
Dessert	Clementine 	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince" 			Poire BIO de Cercier 
Pain	Pain	Pain			Pain
Repas Savoyard					

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	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf / Veau Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 05 du : Lundi 01 au Dimanche 07 Février 2021

	lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
Hors d'œuvre	Céleri BIO Rémoulade	Chou Rouge BIO Vinaigrette		Potage de Légumes	Macédoine de Légumes
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIORicotta Emmental Basilic à la Tomate	Filet de Poulet rôti au Paprika		Pavé de Saumon Frais & Sauce Aneth	Carbonnade de Bœuf Français façon Flammande
Gestion des sans porc				Carottes BIO Sautées	
Accompagnement	Emmental Râpé	Haricots Plats D'Espagne		Yaourt Fermier du GAEC de Barras	Pommes Sautées
Produits laitiers	Emmental Râpé	Yaourt BIO Nature Sucré		Pomme BIO de Cercier	St Nectaire AOP
Dessert	Compote de Pommes BIO "Bissardon"	Chandeleur : Crêpes au sucre			Banane BIO
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		Appellation d'Origine Protégée
		Bœuf / Veau Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
		Produits Frais		Poisson Frais		Pêche durable
		Cuisiné par nos soins		Menu alternatif		Commerce équitable