



## Semaine 02 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Janvier 2019

	lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Duo de Carottes & Panais Râpés Sauce Citron 	Lentilles en Salade		Râpé de Choux Blanc <b>BIO</b> & sa Vinaigrette aux Pommes 	Œuf dur & Sauce Cocktail
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Poulet <b>Français</b> à la Crème 	Guardianne de Bœuf <b>Français</b> 		Sauté de Porc <b>Français</b> à la Moutarde  <i>Sauté de Dinde à la Moutarde</i>	Filet de Poisson <b>Frais</b> à l'Oseille 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Pommes Vapeur	Haricots Verts Sautés		Petits Pois au Jus	Riz à la Ciboulette
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt Brassé <b>BIO</b> Sucré du <b>GAEC de Gruffy</b> 	Reblochon <b>BIO AOP</b> d' <b>Arbusigny</b> 		Yaourt Nature Sucré	Fromage Fondu type "Kiri"
<b>Dessert</b>	Orange à Bouche 	Salade de Fruits		<b>GALETTE DES ROIS</b> 	<b>Poire BIO de Cercier</b> 
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit Local</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	

## Semaine 03 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Janvier 2019

	lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé	Céleri Rémoulade 		Salade Verte 	Macédoine de Légumes
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Boulette de Bœuf & Sauce Tomate	Emincé de Dinde <b>Française</b> façon Chasseur 		Tartiflette (Pommes de Terre/Lardons/ Oignons/ Reblochon <b>BIO</b> ) 	Filet de Poisson <b>Frais</b> sauce Safranée 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Carottes Sautées	Choux Fleur <b>BIO</b> persillés		Tartiflette au Jambon de Dinde	Cœurs de Blé
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt Arômatisé	Emmental			Camembert <b>BIO</b>
<b>Dessert</b>	Pomme <b>BIO</b> de Cercier 	Tarte au Flan		Clémentine 	Banane 
<b>Pain</b>	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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

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

## Semaine 04 du : Lundi 21 au Dimanche 27 Janvier 2019

	lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Crêpe au Fromage	Salade Coleslaw 		Salade d'Endives & Dés d'Emmental 	Salade de Betteraves Rouge Vinaigrette
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Veau <b>Français</b> façon Marengo 	Colombo de Dinde <b>Française</b> au Lait de Coco 		<b>Longe de Porc Français</b> sauce <b>Charcutière</b> 	Filet de Poisson <b>Frais</b> sauce Citron 
<b>Gestion des sans porc</b>				<i>Rôti de Dinde</i>	
<b>Accompagnement</b>	Brocolis Persillés	Ebly		Purée de Courges* et Pommes de Terre *(Courge <b>BIO</b> )	Coquillettes
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt Nature <b>BIO</b> au Sucre de Canne	Saint Nectaire AOP 		Crème Anglaise & <b>Gâteau</b> <b>d'Anniversaire</b> 	Fromage des Bornes d' <b>Arbusigny</b> 
<b>Dessert</b>	Kiwi 	Compote de Poires <b>BIO</b> " <b>Thomas</b> <b>Le Prince</b> "			<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> 
<b>Pain</b>	Pain	Pain 			Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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

## Semaine 05 du : Lundi 28 Janvier au 03 Février 2019

	lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Délice de Choux fleur & Surimi (Râpé de Choux fleur, Surimi et Menthe)	<b>Pâté Croûte &amp; Cornichon</b>		Potage façon <b>1001 Repas</b>	Duo de Choux Râpés Vinaigrette <b>*(Choux Blanc BIO)</b>
<b>Gestion des sans porc</b>		<i>Terrine de Légumes</i>			
<b>Plat Principal</b>	Quenelles Nature & Sauce Forestière	Filet de Poulet façon Poulette		Bœuf <b>Français</b> façon Bourguignon	Filet de Poisson <b>Frais</b> Meunière
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Riz façon Pilaf	Jeunes Carottes Confites		Boullgour aux Petits Légumes	Petits Pois
<b>Produits laitiers</b>	Tome des <b>Bauges</b>	<b>Yaourt Nature BIO à la Vanille de Madagascar</b>		Brie	Bûchette de Chèvre aux Laits Mélangés
<b>Dessert</b>	 Crème Dessert <b>BIO</b> au Chocolat	Orange à Bouche 		<b>Poire BIO de Cercier</b>	<b>CHANDELEUR FARANDOLE DE CREPES</b>
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

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

## Semaine 06 du : Lundi 04 au 10 Février 2019

	lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Pois Chiche	Nem au Poulet 		Macédoine de Légumes	Carottes Râpées Vinaigrette 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Steak Haché <b>Français</b> Petit Charolais & Sauce Barbecue 	Sauté de Porc <b>Français</b> Sauce Aigre Douce 		Blanquette de Veau <b>Français</b> à l'Ancienne 	Filet de Poisson <b>Frais</b> aux Herbes 
<b>Gestion des sans porc</b>		Sauté de Dinde sauce Aigre Douce			
<b>Accompagnement</b>	Purée de Courge	Poêlée Wok		Riz <b>BIO</b> aux Petits Légumes	Pommes Sautées
<b>Produits laitiers</b>	Yarout Brassé <b>BIO</b> Sucré du <b>GAEC de Gruffy</b> 	Yaourt Nature <b>BIO</b> Sucré		Coulommiers	Tomme <b>BIO</b> Tavaillearde 
<b>Dessert</b>	Clémentine 	Salade de fruits Asiatique		Kiwi 	Compote Pomme Abricots
<b>Pain</b>	Pain			Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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

## Semaine 07 du : Lundi 11 au Dimanche 17 Février 2019

	lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza aux Fromages	Râpés de Choux Rouge Vinaigrette		Salade Verte	Râpé de Céleri & Sauce Fromage Blanc Ciboulette
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Sauté de Porc Français</b> aux Olives	Tajine de Dinde <b>Française</b> aux Fruits Secs		 Lasagnes de Bœuf <b>Français</b> façon 1001 Repas	Filet de Poisson <b>Frais</b> Sauce Vierge
<b>Gestion des sans porc</b>	<i>Sauté de Dinde Français aux Olives</i>				
<b>Accompagnement</b>	Haricots Verts <b>BIO</b> Sautés	Semoule <b>BIO</b> au Curry		 Yaourt Nature <b>BIO</b> Sucré	Epinards Hachés Béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Fondu type "Samos"	Gruyère			Reblochon <b>BIO AOP</b> <b>d'Arbusigny</b>
<b>Dessert</b>	Ananas <b>Frais</b>	Cocktail de Fruits au Sirop Léger		Pomme de <b>Cercier</b>	Beignet Chocolat Noisette
<b>Pain</b>	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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

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