












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

LOGOS	 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	