



Semaine 12 du : lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pâté croute & cornichon		Radis & beurre	Salade composée (râpé de chou blanc BIO , surimi dés de fromage)
sans porc / sans viande		<i>Œuf dur & sauce cocktail</i>			
Plat Principal	 Chili sin carné	Pavé de saumon frais sauce citron		Sauté de bœuf* façon bourguignon (Français & HVE) "Ferme de Challonges "	Longe de porc* sauce charcutière* *(Français & label rouge)
sans porc		 		 	
sans viande				<i>Quenelles natures sauce champignons</i>	<i>Rôti de dinde* sauce charcutière *(FR)</i> <i>Crousti végétal</i>
Accompagnements	Riz* BIO façon pilaf	Petits pois façon française		Carottes BIO persillées	Gratin de pommes de terre
Produits laitiers	Brie	Comté AOP		Yaourt sucré HVE de Barras (pot)	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"
Fromage au lait cru*	Reblochon AOP d'Arbusigny 			 	
Dessert	Kiwi BIO	Poire BIO		Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco	
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	PRODUIT VEGET
	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		