



Semaine 13 du : lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>		Salade iceberg BIO & vinaigrette	Lentilles en salade (lentilles HVE, brunoise, échalotes, oignons rissoles, persil)
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry (*Français)	Filet de poisson sauce oseille		Raclette (jambon & rosette) <i>Knack de volaille & rôti de dinde</i>	Crousti végétal
<i>sans porc</i>				<i>Galette végétale</i>	
<i>sans viande</i>	<i>Tajine de pois chiche (sauce ++)</i>			Pommes vapeur & fromage 	Haricots verts BIO sautés
Accompagnements	Blé BIO aux petits légumes	Choux fleur BIO en gratin			St nectaire AOP
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt sucré HVE du <i>Pré Jourdan</i> 		Compote de poires BIO "Thomas le prince"	Salade de fruits frais
Dessert	Pomme HVE au four	Banane BIO			
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)

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 Bœuf / Veau Français La Région à du Gout	Volaille Française Produit local Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif PRODUIT VEGE Commerce équitable
-------	--	--	--	---	---