

















Semaine 11 du : lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
Hors d'œuvre	Velouté de courge (*courge BIO)	Céleri BIO rémoulade		Salade verte & vinaigrette	Taboulé (*petit épeautre BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf* au paprika (*Français) 	Filet de colin frais meunière 		Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate 	Escalope de volaille* fraîche & sauce tartare *(Française) 
sans porc					
sans viande	Quenelles natures sauce paprika				Filet de poisson & sauce tartare
Accompagnements	Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel			Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau) 		Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Bugnes & sucre glace 		Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 	Orange
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	