








Semaine 02 du : lundi 08 au dimanche 14 janvier 2018









	lundi 8 janvier 2018	mardi 9 janvier 2018	mercredi 10 janvier 2018	jeudi 11 janvier 2018	vendredi 12 janvier 2018
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Choux blanc râpé vinaigrette		Carottes et panais râpés au citron	Salade de riz à la Mexicaine
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Emincé de poulet* façon chasseur (*Volaille origine France)	Sauté de porc* à la moutarde (*Porc origine France)		Bolognaise	Filet de poisson frais sauce citron
Gestion des sans porc		Sauté de dinde à la moutarde			
Accompagnement	Pomme vapeur	Brocolis		Spaghetti	Epinards béchamel
Produits laitiers	Fromage fondu Type "kiri"	Yaourt brassé Bio sucré du "GAEC de Gruffy"		Emmental râpé	Reblochon Bio d'Arbusigny AOP
Dessert	Orange Bio	Galette des Rois		Banane Bio	Poire de "Cercier"
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 validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 03 du : Lundi 15 au dimanche 21 janvier 2018

	lundi 15 janvier 2018	mardi 16 janvier 2018	mercredi 17 janvier 2018	jeudi 18 janvier 2018	vendredi 19 janvier 2018
Hors d'œuvre	Céleri râpé à la moutarde ancienne 	Lentilles vinaigrette		Salade de pommes de terre, maïs, œuf dur, tomate,	Salade verte 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak haché* sauce tomate (*Bœuf origine France)	Sauté de dinde* aux olives (Volaille origine France)		Sauté de veau* façon Marengo (*Veau origine France)	Filet de poisson frais sauce estragon
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Coquillettes	Chou fleur Bio en gratin		Haricots verts Bio	Riz Bio pilaf
Produits laitiers	Fromages des Bornes "d'Arbusigny" 	Fromage blanc sucré d'Epagny "Lavorel" 		Yaourt aromatisé	Fromage fondu type "Samos"
Dessert	Crème dessert chocolat Bio	Pomme de "Cercier" 		Kiwi 	Cocktail de fruits au sirop
Pain	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 validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais

Semaine 04 du : Lundi 22 au dimanche 28 janvier 2018








	lundi 22 janvier 2018	mardi 23 janvier 2018	mercredi 24 janvier 2018	jeudi 25 janvier 2018	vendredi 26 janvier 2018
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade coleslaw		Chou rouge râpé vinaigrette	Taboulé
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Paupiette de veau sauce forestière	Pilons de poulet* (*Volaille origine France)		Bœuf* façon Bourguignon (*Bœuf origine France)	Filet de poisson frais meunière
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Ebly aux petits légumes	Purée de pomme de terre		Carottes persillées	Gratin de courge
Produits laitiers	Fromage blanc sucré	St Nectaire AOP		Fromage fondu type "Carre frais Bio"	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Poires Bio de "Cercier"	Compote de pomme BIO "Thomas Leprince"		Gâteau d'anniversaire "Marbré chocolat"	Ananas frais
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 validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 05 : Lundi 29 au dimanche 04 février 2018

	lundi 29 janvier 2018	mardi 30 janvier 2018	mercredi 31 janvier 2018	jeudi 1 février 2018	vendredi 2 février 2018
Hors d'œuvre	Salade Piémontaise 	Endives vinaigrette 		Salade verte 	Duo de choux râpés
Gestion des sans porc	Salade de pomme de terre au thon				
Plat Principal	Cordon bleu de dinde	Diot* de Savoie (*Porc origine France) 		Blanquette de veau* (*Veau origine France)	Filet de poisson frais au beurre blanc 
Gestion des sans porc		Filet de hoki pané			
Accompagnement	Haricots plats d'Espagne	Lentilles		Riz pilaf	Epinards Bio béchamel
Produits laitiers	Yaourt brassé Bio sucré du "GAEC de Gruffy"	Cantal jeune AOP 		Fromage blanc sucré	Buchette de chèvre aux laits mélangés
Dessert	Clémentines 	Compote pomme myrtilles Bio "Thomas Leprince" 		Kiwi Bio 	LA CHANDELEUR: c'est l'heure des crêpes 
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 validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais

Semaine 06 du : lundi 05 février au dimanche 11 février 2018











	lundi 5 février 2018	mardi 6 février 2018	mercredi 7 février 2018	jeudi 8 février 2018	vendredi 9 février 2018
Hors d'œuvre	Haricots verts Bio vinaigrette	Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne		Nem au poulet	Betterave vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf* façon "Strogonoff" (*Bœuf origine France)	Tajine de dinde* aux fruits secs (*Volaille origine France)		Sauté de porc* aux olives (*Porc origine France)	Filet de cabillaud aux herbes
Gestion des sans porc				Sauté de dinde aux olives 	
Accompagnement	Coudes rayés	Boulgour Bio aux petits légumes		Haricots beurre	Blé pilaf
Produits laitiers	Fromage fondu type "Chanteneige"	Mimolette		Coulommiers	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Ananas	Choux à la crème		Banane Bio	Poire de "Cercier"
Pain	 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 validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 09 du : lundi 26 février au 04 mars 2017

	lundi 26 février 2018	mardi 27 février 2018	mercredi 28 février 2018	jeudi 1 mars 2018	vendredi 2 mars 2018
Hors d'œuvre	Taboulé à l'orientale à la semoule Bio	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte	Tarte aux poireaux
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau* au paprika (*Veau origine France)	Emincé de dinde* à la Normande (*Volaille origine France)			Filet de lieu sauce beurre blanc
Gestion des sans porc				Raviolis sauce tomate	
Accompagnement	Choux fleurs en gratin	Penne rigate			Epinards hachés béchamel
Produits laitiers	Brie de Meaux AOP	Tome de "Savoie" Bio IGP		Emmental râpé	Fromage fondu type "Petits louis coque"
Dessert	 Clémentines	 Poire au sirop		Compote de poires Bio "Thomas Leprince"	Pommes Bio de "Cercier"
Pain	 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 depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais