



Semaine 09 du : lundi 24 au vendredi 28 février 2025 VACANCES D'HIVER



	lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Quiche aux poireaux	Salade verte & vinaigrette 	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette	Endives, croutons & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin meunière & sauce tartare	Lasagnes butternut & ricotta 	Sauté de dinde* sauce forestière *(Française)	Hachis parmentier (*bœuf Français)
sans porc / sans viande	<i>Boulettes de pois chiche & sauce tomate (à part)</i>			<i>Quenelles natures sauce forestière</i>	<i>Brandade de poisson</i>
Accompagnements	Spaghettis BIO	Carottes BIO sautées		Haricots verts BIO persillés	
Produits laitiers	Cantal jeune AOP	Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	Bûche du pilat	Brie
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Banane	Salade de fruits	Tarte fine aux pommes	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral 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 Végé
	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		



Semaine 10 du : lundi 03 au vendredi 07 mars 2025 VACANCES D'HIVER



	lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Carottes BIO râpées vinaigrette	Tarte au fromage	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Râpé de choux rouge BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Diot au jus *(Français)	Sauté de poulet* à la moutarde *(Français)	Filet de lieu sauce à l'orange	Crousti végétal 	Steak haché* sauce barbecue *(Français)
sans porc					
sans viande	<i>Quenelles natures sauce aurore</i>	<i>Omelette sauce aux herbes</i>			<i>Filet de colin sauce barbeuce</i>
Accompagnements	Crozets BIO	Choux-fleur BIO en gratin	Jeunes carottes	Purée de courge *(courge BIO)	Potatoes
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Comté AOP 	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP 	
Dessert	Orange BIO 	Bugnes & sucre glace	Poire	Kiwi BIO 	Crème dessert chocolat
Pain	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	 Menus 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		