











## Semaine 52 du : lundi 23 au vendredi 27 décembre 2024

### VACANCES SCOLAIRES

	lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette	Crêpe au fromage		<b>Céleri BIO</b> fromage blanc fines herbes 	<b>Haricots verts BIO</b> en salade
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Diot* au jus *(Français)</b> 	Filet de poisson meunière		Crousti végétal 	Raviolis de bœuf à la tomate
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<b>Quenelles natures sauce curry</b>				<b>Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate</b>
<b>Accompagnements</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Choux-fleur BIO</b> sautés		Gratin de poireaux	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Fromage frais nature sucré	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Compote	<b>Orange BIO</b> 		Quatre quart	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  
<b>Pain</b>	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 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	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 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 01 du : lundi 30 décembre au vendredi 03 janvier 2025

## VACANCES SCOLAIRES



	lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz *(riz BIO)	Pomelos & sucre		Salade verte & vinaigrette	Potage de légumes
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de poulet* à la crème & citron*(Français)	Steak* haché au jus (*Français)		Filet de colin sauce nantua	Omelette
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Filet de lieu à la crème &amp; citron</i>	<i>Quenelles natures sce champignons</i>			
<b>Accompagnements</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées	Gratin de pommes de terre		Haricots beurre persillés	Purée de patate douce
<b>Produits laitiers</b>	Cantal jeune AOP			Crème anglaise	Camembert
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine BIO</b>	Crème dessert à la vanille		Gâteau au chocolat	<b>Poire BIO de Cercier</b>
<b>Pain</b>	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 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	