

# Semaine 10 du : Lundi 05 au Dimanche 11 Mars 2018

	lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	mercredi 7 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri Rémoulade	Salade de pommes de terre (œufs durs, maïs, olives)		Salade Verte	Lentilles en Salade
Gestion des sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Filet de Poulet* à la tomate *(Volaille Française)	Sauté de Bœuf* au Paprika (*Bœuf Français)		Choucroute Garnie	Filet de Poisson frais Meunière
Gestion des sans porc				Choucroute de la Mer	
<b>Accompagnement</b>	Ebly aux Petits Légumes	Haricots Beurre Persillés		Pommes Vapeur	Epinards Hachés Béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Reblochon d'Arbusigny AOP	Yaourt brassé BIO sucré du "GAEC de Gruffy"		Munster AOP	Yaourt Aromatisé
<b>Dessert</b>	Crème dessert Chocolat BIO	Poire		Mirabelle au sirop	Banane BIO
<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 Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Produits frais		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		Produit local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais











## Semaine 11 du : Lundi 12 au Dimanche 18 Mars 2018

	lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	mercredi 14 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Riz	Râpé de Choux Rouge vinaigrette		Choux fleur Vinaigrette	Duo de Carottes et Panais
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Sauté de Porc* à la Moutarde *(Porc Français)</b>	Filet de Poisson Frais à l'oseille		Steak Haché* sauce Barbecue (*Bœuf Français)	Sauté de Veau* Façon Marengo (*Veau Français)
<b>Gestion des sans porc</b>	Sauté de Volaille à la Moutarde				
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts	Boulgour BIO à la tomate		Pennes	Printanière de légumes
<b>Produits laitiers</b>	Cantal Jeune AOP 	Fromage Fondu type "Samos"		Yaourt nature sucré BIO	Bûchette de chèvre aux laits mélangés
<b>Dessert</b>	Orange BIO 	Ananas 		Salade de Fruits Frais	Compote de Pomme BIO "Thomas Le Prince"
<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 Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

<b>LOGOS</b>		<b>Porc Français</b>		<b>Volaille Française</b>		<b>Produits frais</b>		<b>Cuisiné par nos soins</b>
		<b>Bœuf Français</b>		<b>Produit local</b>		<b>Appellation d'origine protégée</b>		<b>Poisson frais</b>

Produit labellisé A.B.\*  
(\* issu de l'agriculture biologique)












## Semaine 12 du : Lundi 19 au Dimanche 25 Mars 2018

	lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	mercredi 21 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves Vinaigrette</b>	<b>Salade de Pois Chiches persillés</b>		<b>Salade Iceberg</b>	<b>Rapé de Céleri au curry doux</b>
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	 <b>Hachis parmentier* Façon 1001 Repas *(Bœuf Français)</b>	<b>Sauté de porc*au Caramel (*Porc Français)</b>		<b>Emincé de Dinde* à la Crème (*Volaille Française)</b>	<b>Pavé de Poisson Frais sauce Vierge</b>
<b>Gestion des sans porc</b>		<b>Sauté de Volaille au Caramel</b>			
<b>Accompagnement</b>	 <b>Carottes</b>	<b>Carottes</b>		<b>Riz Pilaf BIO</b>	<b>Brocolis BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	<b>Camembert BIO</b>	<b>Yaourt Brassé d'Epagny ferme "Lavorel"</b> 		<b>Edam</b>	<b>Fromage des Bornes "d'Arbusiany"</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Pomme</b> 	<b>Orange BIO</b> 		<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b>	<b>Beignet au Chocolat</b>
<b>Pain</b>	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>











**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**

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'origine protégée</b>	 <b>Produits frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit local</b>	 <b>Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)</b>	 <b>Poisson frais</b>	












## Semaine 13 : Lundi 26 Mars au Dimanche 01 Avril 2018

	lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	mercredi 28 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade Coleslaw 	Salade de Pommes de terre au Thon		Radis et Beurre 	Œufs Durs Mayonnaise
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Tajine de Volaille*aux fruits secs et amandes *(Volaille Française)	Blanquette de Veau * (Veau Français)		Echine de Porc* au jus (*Porc Français)	Filet de Poisson Frais à l'estragon
<b>Gestion des sans porc</b>				Escalope Viennoise 	
<b>Accompagnement</b>	Semoule aux Epices	Haricots Plats d'Espagne		Choux Fleur persillés	Coquillettes
<b>Produits laitiers</b>	Brie de Meaux AOP	Emmental		Yaourt sucré BIO GAEC de Gruffy	Saint Paulin
<b>Dessert</b>	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince" 	Poire de Cercier BIO 		Gâteau d'anniversaire "Gâteau aux fruits confits" 	Orange BIO 
<b>Pain</b>	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**

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	Appellation d'origine protégée	 <b>Produits frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit local</b>	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson frais</b>	












## Semaine 14 du : Lundi 02 au Dimanche 08 Avril 2018

	lundi 2 avril 2018	mardi 3 avril 2018	mercredi 4 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	vendredi 6 avril 2018
Hors d'œuvre		Carottes Râpées vinaigrette 	Salade de Pâtes	Salade Verte 	Pizza aux Fromages
Gestion des sans porc					
Plat Principal		Daube de Bœuf* (*Bœuf Français)	Sauté de Veau* aux Olives (*Veau Français)	<b>Tartiflette</b>	Filet de Poisson Frais au beurre blanc 
Gestion des sans porc				Tartiflette à la Volaille	
Accompagnement		Haricots blancs à la tomate 	Choux fleurs en gratin 		Julienne de Légumes
Produits laitiers		Comté AOP 	Fromage Fondu type "Petit Louis"	Yaourt Brassé BIO aux Myrtilles GAEC de Gruffy	Yaourt Nature sucré 
Dessert		Crème Dessert BIO	Pomme de Cercier BIO 		Poire de région BIO 
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	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais	



## Semaine 17 du : lundi 23 Avril au 29 Avril 2018

	lundi 23 avril 2018	mardi 24 avril 2018	mercredi 25 avril 2018	jeudi 26 avril 2018	vendredi 27 avril 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Blé	Céleri Rémoulade		Salade verte	Taboulé
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Veau* aux Epices (*Veau origine France)	Grignottes de Poulet Tex Mex		 Lasagnes* Façon 1001 Repas *(Bœuf Français)	Sauté de porc* au Cumin *(Porc Français)
<b>Gestion des sans porc</b>					Sauté de Volaille au Cumin
<b>Accompagnement</b>	Courgettes à la provencale	Purée de Pommes de terre		 Yaourt brassé BIO sucré du "GAEC de Gruffy"	Carottes
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt à la Vanille BIO	Comté AOP 			Fromage Fondu type "Petits louis coque"
<b>Dessert</b>	Poire 	Crème Dessert BIO		Kiwi 	Banane BIO 
<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 validé par Mme Jérphine 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		Cuisiné par nos soins
			Bœuf Français		Produit local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	