



Semaine 18 du : Lundi 02 au Dimanche 08 mai 2022

	lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Hors d'œuvre sans porc	Taboulé *(boulgour BIO)	Radis & beurre 		Pizza aux fromages	Salade verte HVE & vinaigrette au persil 
Plat Principal sans porc / sans viande	Filet de poulet au jus <i>Omelette aux herbes</i>	Quenelles BIO nature à la tomate 		Filet de poisson sauce vierge	Hachis parmentier *(Bœuf Français) purée de pommes de terre au lait BIO de Région
Accompagnement	Ratatouille	Riz BIO façon pilaf aux petits légumes		Haricots plats sautés d'Espagne	<i>Parmentier de légumes (lentilles, carottes, oignons)</i>
Produits laitiers	Fromage fondu type samos	Yaourt BIO à la vanille de Madagascar		Fromage frais nature sucré	Cantal jeune AOP 
Dessert	Orange BIO 			Fraises & sucre 	Compote pommes bananes
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 conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Bœuf / Veau Français	La Région à du Gout	Porc du Rougecot du Charvin 	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale 	Menus alternatif
							
				Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais 	Produit local 	Produit local 
				Produit fermier ou produit de la ferme 	Pêche durable 	Commerce équitable 	Commerce équitable 



Semaine 19 du : Lundi 09 au Dimanche 15 mai 2022

	lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Hors d'œuvre sans porc	Céleri BIO rémoulade	Salade de pommes de terre (tomates, maïs, concombres)*PDT HVE		Lentilles en salade 	Salade de tomates* (tomates BIO) & vinaigrette au basilic
Plat Principal sans porc / sans viande	Colombo de porc du Rougoot du Charvin au lait de coco & ananas Colombo de dinde au lait de coco / boulettes soja tomate basilic à la tomate	Filet de poisson frais meunière 		Tarte au fromage 	Daube de bœuf Français Omelette sauce fromagère
Accompagnement	Senouile BIO aux épices	Chou fleur en gratin		Epinards BIO hachés béchamel	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Bric	Comté AOP / Tome BIO la "Croë" 		Yaourt nature sucré du GAEC de Barras HVE 	Margéraz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Compote de pommes BIO "Bissardon" 	Kiwi BIO 		Pomme BIO 	Crème dessert chocolat
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 DESBIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français 	Porc du Rougoot du Charvin 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français 	Volaille Française 	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) 	Poisson Frais 	Produit local
	La Région à du Gout 	Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Pêche durable 	Commerce équitable

Semaine 20 du : Lundi 16 au Dimanche 22 mai 2022



	lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Hors d'œuvre sans porc	Betteraves rouge BIO en salade	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette		Œuf dur & mayonnaise	Radis & beurre
Plat Principal sans porc / sans viande	Veau Français au paprika <i>Poisson au paprika</i>	Gratin de poisson		Nuggets végétaux	Jambon braisé au jus
Accompagnement	Pommes dauphines	Riz BIO façon pilaf		Courgettes BIO à la tomate	Haricots verts BIO persillés
Produits laitiers	Abondance AOP d'Arbigny	Yaourt aromatisé		Camembert BIO	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan
Dessert	Kiwi BIO			Fraises & sucre	GATEAU D'ANNIVERSAIRE "Brownie"
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 DESRAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Le Charvin de Charvin	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français		Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout		Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable

Semaine 21 du : Lundi 23 au Dimanche 29 mai 2022



	lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Hors d'œuvre sans porc	Carottes BIO râpées & vinaigrette citron basilic 	Tarte aux légumes			
Plat Principal sans porc / sans viande	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate 	Steak haché Français au jus <i>Poisson & sauce barbecue</i>		ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Accompagnement		Petits pois à la Française			
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy 			
Dessert	Compote BIO Pommes framboises "Thomas Le Prince" 	Banane BIO 			
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 DESRAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français 	Porc du Rougeot du Charvin 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Menu alternatif
	Beauf / Veau Français 	Volaille Française 	Produit labellisé A.B.* 	Poisson Frais 	Produit local
	La Région à du Gout 	Produit Label Rouge 	* issu de l'agriculture biologique 	Pêche durable 	Commerce équitable



Semaine 22 du : Lundi 30 mai au au Dimanche 05 juin 2022

	lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Hors d'œuvre sans porc	Pois chiche en salade	Betteraves rouge BIO vinaigrette 		Râpé de courgettes BIO & vinaigrette à la menthe	Salade verte BIO & vinaigrette
Plat Principal sans porc / sans viande	Veau Français au miel <i>Omelette à la tomate</i>	Chili sin carné		Bolognaise *(Bœuf Français) <i>Thon tomate</i>	Filet de poisson & sauce citron
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf		Spaghettis BIO au beurre	Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Meule BIO "Coopérative de Yenne" / Reblochon AOP d'Arbusigny 	Camembert BIO portion		Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 	Yaourt nature sucré du GAEC de Barras HVE 
Dessert	Pêche	Melon			Quatre quart framboises
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 DESREAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français 	Bœuf / Veau Français 	La Région à du Gout 	Le Rouget du Charvin 	Volaille Française 	Produit Label Rouge 	Appellation d'Origine Protégée 	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Haute Valeur Environnementale 	Poisson Frais 	Pêche durable 	Menu alternatif Produit Végétal 	Produit local 	Commerce équitable 
LOGOS															



Semaine 23 du : Lundi 06 au Dimanche 12 juin 2022

	lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Hors d'œuvre sans porc		Macédoine de légumes		Roulé au fromage	Salade de lentilles estivale
Plat Principal sans porc / sans viande	PENTECÔTE	Gardiane de Bœuf Français <i>Quenelles nature tomate</i>		Pavé de saumon & sauce aneth	Lasagnes végétariennes aux épinards & chèvre * (épinards BIO)
Accompagnement		Ebly BIO pilaf		Duo de courgettes à la tomate	Yaoourt BIO à la fraise du GAEC de Gruffy
Produits laitiers		Coulommiers		Yaoourt BIO nature sucré	Nectarine
Dessert		Pomme		Abricot BIO	
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	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
				Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local
				Produit Label Rouge			Commerce équitable



Semaine 24 du : Lundi 13 au Dimanche 19 juin 2022

	lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Hors d'œuvre sans porc	Coleslaw *(Carottes BIO) 	Pizza végétale		Radis & beurre	Tomates BIO & vinaigrette au basilic & dés de fromage
Plat Principal sans porc / sans viande	Quenelles BIO Natures à la tomate	Escalope de volaille <i>Poisson à la crème</i>		Filet de poisson frais meunière	Jambon cuit froid <i>Panê tomate mozza</i>
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO persillés		Ratatouille fraîche	Salade de pâtes
Produits laitiers	Margérial au lait AOP / Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan	Cerises
Dessert	Compote pommes fraise BIO "Thomas Le Prince"	Melon BIO		GATEAU D'ANNIVERSAIRE	
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Fraich'Attitude

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 DESLAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif végétal
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.*	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	(* issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable	Commerce équitable

