



Semaine 46 du : lundi 14 au dimanche 20 novembre 2022

	lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
Hors d'œuvre sans viande	Cœurs de blé en salade *(cœurs de blé BIO)	Céleri BIO rémoulade 		Salade composée (œuf dur & croutons & dés de fromage)	Tarte au fromage
Plat Principal sans porc / sans viande	Bœuf Français façon stroganoff Omelette saucisserie fromagère	Raviolis BIO basilic emmental à la tomate 		Saucisson chaud Lyonnais Quenelles de brochet & sauce armoricaine	Plein filet de colin & citron
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Emmental râpé		Ecrasé de pommes de terre	Petits pois carottes
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy 	Liégeois à la vanille		Tarte au sucre 	Banane
Dessert	Pomme 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 validés par Mme Jérôme DESJALUX 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
	Beuf / Veau Français 	Volaille Française 	Préparation contenant au moins 1 produit BIO 	Poisson Frais 	Produit local
	La Région à du Gout 	Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Pêche durable 	Commerce équitable



Semaine 47 du : lundi 21 au dimanche 27 novembre 2022

	lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
Hors d'œuvre sans viande	Duo de carottes & panais râpés (carottes BIO) 	Salade piémontaise <i>Salade de pommes de terre au thon</i>		Salade verte & vinaigrette au basilic	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal sans porc / sans viande	Chili sin carné	Filet de poisson frais meunière & sauce tartare 		Filet de poulet au jus <i>Quenelles natures béchamel</i>	Bolognaise *(bœuf Français) <i>Sauce thon tomate</i>
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Brocolis BIO fleurette		Haricots verts BIO sautés	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Comté AOP d'Arbusigny 	Brie		Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan 	Emmental râpé
Dessert	Compote pommes bananes	Kiwi		Gâteau d'anniversaire Roulé à la châtaigne 	Poire 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 validés par Mme Jérôme DESRUAUX 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 	Le Charvonnais du Charvin 	Volaille Française 	Produit Label Rouge 	Appellation d'Origine Protégée 	Preparation contenant au moins 1 produit BIO 	Poisson Frais 	Haute Valeur Environnementale 	Poisson Frais 	Pêche durable 	Menu alternatif 	Produit local 	Commerce équitable



Semaine 48 du : lundi 28 novembre au dimanche 04 décembre 2022

	lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
Hors d'œuvre sans viande	Emincé de chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Pois chiche au curry 		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
Plat Principal sans porc / sans viande	Sauté de veau Français au paprika <i>Omelette fraîche</i>	Nuggets de blé végétal & ketchup 		Lasagnes *(bœuf Français) <i>Lasagnes végétariennes</i>	Poisson sauce vierge
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de courge et pommes de terre *(courge BIO)			
Produits laitiers	Abondance AOP d'Arbusigny 	Yaourt BIO nature sucré 		Yaourt aromatisé à la fraise des bois HVE "chèvrerie de JérémY" Marcellaz Albanais 	Epinards BIO hachés béchamel Camembert / Tome des Bauges AOP au lait cru
Dessert	Compote pommes poires "Thomas le Prince" 				Clémentine
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 DESRUAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

	lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
LOGOS	 Porc Français Beuf / Veau Français La Région à du Gout	 Volaille Française Produit Label Rouge	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais Pêche durable	 Produit local Commerce équitable

Semaine 49 du : lundi 05 au dimanche 11 décembre 2022



	lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Hors d'œuvre sans viande	Céleri BIO râpé vinaigrette	Coleslaw (chou & carottes BIO)		Salade verte BIO & vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat Principal sans porc / sans viande	Colombo de porc Français au lait de coco & ananas <i>Colombo de dinde au lait de coco / colombo de poisson</i>	Quenelles BIO natures de Royans à la tomate 		Gardiane de bœuf Français <i>Quenelles natures sauce curry</i>	Brandade de poisson
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Haricots verts BIO sautés		Chou fleur BIO persillés	
Produits laitiers	Margéziat au lait AOP	Yaourt brassé BIO au citron du GAEC de Gruffy		Fromage frais nature sucré	Coulommiers
Dessert	Crème dessert vanille			Gâteau d'anniversaire	Pomme 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 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	Le Rouget du Charvin	Volaille Française	Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Pêche durable	Menu alternatif	Produit local	Commerce équitable



Semaine 50 du : lundi 12 au dimanche 18 décembre 2022

	lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Hors d'œuvre sans viande	Betteraves rouges BIO à la moutarde à l'ancienne	Râpé de chou blanc BIO & vinaigrette aux pommes			Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 
Plat Principal sans porc / sans viande	Filet de poisson meunière	Steak haché Français au jus  <i>Omelette fraîche à la tomate</i>		REPAS DE NOËL !	Raviolis BIO ricotta emmental basilic 
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes BIO au beurre			
Produits laitiers	Brie	Yaourt aromatisé			Emmental râpé
Dessert	Orange BIO 				Compote
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 DESJEAUX 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	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
				Produit Label Rouge		Pêche durable	Commerce équitable
							
							