

Semaine 45 du : Lundi 02 au Dimanche 08 Novembre 2020

	lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Hors d'œuvre	Salade façon Piémontaise (PDT, tomate, œuf dur, mayonnaise, cornichons, dès de jambon)	Carottes rapées au citron		Salade Verte	Salade de Riz (Riz, tomate, maïs)
Gestion des sans porc	Salade de pomme au thon				
Plat Principal	Filet de Poisson frais Meunière	Sauté de Poulet Label Rouge à la Normande		Steak Haché Charolais Français au Jus Label Rouge	Quiche chèvre épinards
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Choux fleur BIO en gratin	Cœurs de Blé Alpina		Haricots Verts BIO persillés	Carottes sautées
Produits laitiers	Yaourt nature sucré BIO	Fromages des Bornes de la Fruitière d'Arbusigny		Fromage frais sucré	Yaourt Brassé BIO Sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Poire BIO de Cercier "Lacroix"	Compote Pomme BIO Thomas LePrince		Gâteau d'Anniversaire	Raisins 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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire 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		Menu alternatif
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire 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	Menu alternatif
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable




Yaourts de la ferme de Pierrefitte
 GAEC BARRAS "Pierrefitte"
 60350 RONNO

Du Nouveau chez 1001 Repas :
 partenariat signé en direct avec le GAEC du Barras
 Producteur de Yaourt Fermier au lait entier depuis 5 générations

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
 Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire 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		Menu alternatif
	La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable



Semaine 48 du : Lundi 23 Novembre au Dimanche 29 Novembre 2020

	lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Hors d'œuvre	Salade de Pois Chiche Mayonnaise	Céleri BIO Râpé Vinaigrette		Salade verte	Soupe façon" BORTSH" (betterave BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Quenelles BIO de Royans (26) sauce forestière	Sauté de porc Français sauce Charcutière (sauce tomatée à base de cornichons et moutarde)			Pavé de poisson frais à l'oseille
Gestion des sans porc		Roti de Veau sauce Charcutière		Lasagnes de Bœuf Français façon 1001 Repas	
Accompagnement	Riz BIO pilaf	Haricots Plats Sautés d'Espagne			Bouलगour BIO
Produits laitiers	Yaourt sucré Fermier GAEC de BARRAS(69)	Bûchette de Chèvre aux Laits Mélangés			Comté AOP
Dessert	 Clémentines	Tarte flan		Compote pomme BIO "Bissardon 69"	
Pain	 Pain	Pain		 Pain	



La soupe Bortsh est une spécialité Russe :
c'est une soupe à base de Betteraves /
Navets / Céleris raves/ Poireaux et pomme
de terre le plus souvent accompagnée de
morceaux de bœuf miotés

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire 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		Menu alternatif
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable



Semaine 49 du : Lundi 29 Novembre au Dimanche 06 Décembre 2020

	lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
Hors d'œuvre	Salade de Coquille BIO	Œuf dur mayonnaise		Pizza aux Fromages	Poireaux vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Estouffade de Bœuf Français	Quiche Chèvre épinards		Filet de Poulet a la tomate	Filet de Poisson Frais & Sauce Citron
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf		Brocolis BIO	Pommes Rissolées
Produits laitiers	Fromage fondu type "Brebicreme"	Tome BIO Pasteurisé		Yaourt nature sucré BIO	Coulommiers
Dessert	Pomme BIO Cercier "Lacroix"	Clémentine		Poire BIO Cercier "Lacroix"	Crème Dessert BIO au Chocolat "Lait 2 Vaches"
Pain	 Pain	 Pain		 Pain	Pain

Le saviez vous?
Famille Lacroix producteur
de pommes et poires Bio de
Région depuis 30ans située à
Bonlieu74

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



	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		Menu alternatif
	La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable



Semaine 50 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Décembre 2020

	lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Rosette cornichons 		Rapé de Chou blanc en salade 	Lentilles vinaigrette
Gestion des sans porc		Terrine de légumes			
Plat Principal	Curry de Dinde Français au Lait de Coco	Saumon rôti à l'aneth		Carbonnade de Bœuf Français façon Flamande	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Tomate
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Semoule BIO	Epinards BIO Béchamel		Haricots Verts BIO Sautés	
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy		Yaourt Nature Sucré	Emmental Râpé
Dessert	Clémentines BIO 	kiwi BIO 		Gâteau d'Anniversaire chocolat poires 	Poire BIO Cercier "Lacroix" 
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire 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		Menu alternatif
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable



Semaine 51 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Décembre 2020

	lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Hors d'œuvre	Salade Sachet	Carottes Bio vinaigrette 		 Menu de Noel SCOLAIRE	Betterave vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Quenelle BIO de Royans (26) sauce aurore 	Poisson Pané & sauce tartare			Steak Haché Charolais Français sauce Barbecue Label Rouge 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Cœur de blé Alpina (73) 	Petit pois			Pates 
Produits laitiers	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature sucré			Fromage Fondu type "Carré Frais BIO"
Dessert	Flan BIO à la vanille "les 2 Vaches"	Beignet à la Framboise			Pomme BIO Cercier "Lacroix" 
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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire 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		Menu alternatif
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable