



Semaine 45 du : lundi 06 au dimanche 12 novembre 2023

	lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Hors d'œuvre	Potage aux légumes d'automne	Mélange de carottes & radis noir (carottes BIO)		Salade verte BIO & vinaigrette	Lentilles* en salade (* lentilles HVE) 
sans porc					
Plat Principal	Steak* haché & sauce barbecue (bœuf Français) 	Filet de poisson & sauce citron		Emincé de veau forestier *(veau Français) 	Crousti végétal 
sans porc / sans viande	<i>Omelette au paprika</i>			<i>Gratin de poisson</i>	
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Riz BIO aux petits légumes		Haricots verts BIO persillés	Purée de courge* *(courge BIO)
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines" / Tome des Bauges AOP  		Yaourt nature sucré HVE GAEC du Pré Jourdan  	St nectaire AOP 
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Compote pomme banane		Quatre quart	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 DESRIAUX 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 
	 Bœuf / 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 46 du : lundi 13 au dimanche 19 novembre 2023

	lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette 	Boulgour BIO en salade		Salade composée (œufs dur, croutons, dés de fromage)	Pizza au fromage
sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO basilic emmental à la tomate 	Bœuf façon stroganoff *(bœuf Français)  <i>Omelette sauce béchamel</i>		Saucisson chaud Lyonnais sauce Beaujolaise  <i>Quenelles de brochet sauce nantua</i>	Filet de poisson frais meunière & citron 
sans porc / sans viande					
Accompagnement		Carottes BIO persillées		Gratin de pommes de terre	Brocolis BIO sautés
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy 		 Tarte au sucre	Brie
Dessert	Crème dessert au chocolat	Orange			Banane
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		Porc du Rougeot du Charvin		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / 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 20 au dimanche 26 novembre 2023

	lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre *(pommes de terre HVE) 	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron 		Salade verte BIO & vinaigrette au basilic	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de bœuf*façon bourguignon *(bœuf Français) 	Chili sin carné		Filet de poulet au paprika	Diot au jus  "Salaïson du Charvin"
sans porc / sans viande	Gratin de céréales aux petits légumes			Quenelles natures sauce paprika	Saucisse de volaille / crousti végétal
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Riz BIO façon pilaf		Chou fleur BIO persillés	Polenta
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt à la fraise HVE "chèvrerie de Jérémy"  		Fromage fondu type "samos"	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras 
Dessert	Kiwi			Gâteau d'anniversaire Roulé à la crème de marron	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	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	
	 Bœuf / 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 48 du : lundi 27 novembre au dimanche 03 décembre

	lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Céleri BIO rémoulade		Tarte au fromage	Endives & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry *(poulet Français label rouge)  <i>Tajine de pois chiche & légumes</i>	Pavé de saumon frais sauce aneth 		Galette de soja 	Lasagnes de bœuf* *(bœuf Français) 
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de patate douce		Petits pois carottes	Lasagnes végétariennes
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Camembert		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras 	
Dessert	Clémentine	Eclair au chocolat		Poire BIO de Cercier  	Dessert lacté type "flamby"
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	 Porc du Rougeot du Charvin	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / 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 49 du : lundi 04 au dimanche 10 décembre 2023

	lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Hors d'œuvre	Pois chiche en salade a la portugaise	Coleslaw (chou BIO & carottes BIO)		Salade verte & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau* à la moutarde*(veau Français)	Quenelles natures sauce forestière		Filet de poisson frais sauce vierge	Colombo de porc* au lait de coco*(porc Français label rouge)
sans porc / sans viande	Filet de poisson sauce ciboulette				Colombo de dinde au lait de coco / curry de légumes (carottes & panais) au lait de coco
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO façon pilaf		Epinards BIO hachés béchamel	Bouलगour BIO
Produits laitiers	Comté AOP	Cantal Jeune AOP / Reblochon AOP d'Arbusigny		Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Margéraz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Orange	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire Poirs chocolat	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 Bœuf / Veau Français La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin Volaille Française Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Produit local Commerce équitable	
-------	--	---	--	---	--	--



Semaine 50 du : lundi 11 au dimanche 17 décembre 2023

	lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Pâté croute de volaille		Emincé de chou blanc BIO vinaigrette aux pommes	Pizza au fromage
sans porc		Œuf dur mayonnaise			
Plat Principal	 Parmentier de légumes	Filet de poisson frais meunière & citron 		Bolognaise* *(bœuf Français) 	Sauté de poulet* à l'orange *(poulet Français) 
sans porc / sans viande				Sauce bolo végétale lentilles tomate	Filet de poisson sauce à l'orange
Accompagnement		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)		Spaghettis BIO	Carottes BIO au cumin
Produits laitiers	St nectaire AOP 	Fromage frais nature sucré		Emmental râpé	Yaourt nature sucré
Dessert	Pomme au four	Poire BIO de Cercier  		Compote de pommes "Thomas le Prince" 	Kiwi
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		Porc du Rougeot du Charvin		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / 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 51 du : lundi 18 au dimanche 24 décembre 2023

	lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
Hors d'œuvre	Lentilles en salade *(lentilles HVE) 	Pomelos & sucre		Rigolo au fromage 	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange
sans porc					
Plat Principal	Nuggets végétaux 	Galette de soja & sauce tomate 		Pavé de saumon sauce crustacé 	Steak haché Français sauce barbecue 
sans porc / sans viande					Omelette à la tomate
Accompagnement	Epinards BIO hachés béchamel	Cœurs de blé BIO		Pommes dauphine 	Coquillettes BIO
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO à la myrtilles du GAEC de Gruffy 		Bûche de Noël chocolat & papillottes	Emmental râpé
Dessert	Clémentine				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 DESRIAUX 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	
	 Bœuf / 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	