



## Semaine 45 du : lundi 07 au dimanche 13 novembre 2022

	lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage aux légumes d'automne 	Mélange de carottes & radis noir (carottes BIO, radis BIO)		Salade verte BIO & vinaigrette	<b>FERIE ARMISTICE</b>
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles BIO natures à la tomate 	Escalope de volaille au jus 		Sauté de veau Français forestier 	
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes		Chou fleur BIO persillés	
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait AOP / <b>Tome des Bauges AOP au lait cru</b> 	St nectaire AOP		Yaourt BIO nature sucré	
<b>Dessert</b>	Poire BIO de Cercier 	Compotes de pommes BIO "Thomas le Prince"		Quatre quart aux pommes	
<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 conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Cœurs de blé en salade *(cœurs de blé BIO)	Céleri BIO rémoulade		Salade composée (œuf dur & croutons)	Roulé au fromage
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Bœuf Français</b> façon stroganoff	<b>Raviolis BIO</b> basilic emmental à la tomate		<b>Saucisson chaud Lyonnais</b>	Plein filet de colin & citron
<b>sans porc</b>				<i>Quenelles de brochet &amp; sauce armoricaine</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées			Ecrasé de pommes de terre	Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré du <b>GAEC de Gruffy</b>	Emmental râpé		Yaourt nature sucré <b>HVE du GAEC de Barras</b>	
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier	Liégeois à la vanille		Tarte au sucre	Banane
<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 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
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	<b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	<b>Produit local</b>
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Duo de carottes & panais râpés (carottes BIO)	Salade piémontaise		Salade verte HVE & vinaigrette au basilic	Betteraves rouges BIO vinaigrette
<b>sans porc</b>		Salade de pommes de terre au thon			
<b>Plat Principal</b>	Chili sin carné	Filet de poisson frais meunière & sauce tartare		Filet de poulet au jus	Bolognaise *(bœuf Français)
<b>sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Brocolis BIO fleurette		Haricots verts BIO sautés	Spaghettis BIO
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP d'Arbusigny	Brie		Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Compote pommes bananes	Kiwi		Gâteau d'anniversaire Roulé à la châtaigne	Poire BIO de Cercier
<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 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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Emincé de chou rouge BIO</b> vinaigrette balsamique	Pois chiche au curry 		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>veau Français</b> au paprika 	Nuggets de blé végétaux & ketchup 		Lasagnes *( <b>bœuf Français</b> ) 	Poisson sauce vierge
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Purée de courge et pommes de terre *( <b>courge BIO</b> )		Yaourt aromatisé à la fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémy" <b>Marcellaz Albanais</b> 	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel Quart de meule d'Arbusigny / <b>Reblochon AOP d'Arbusigny au lait cru</b> 
<b>Produits laitiers</b>	Abondance <b>AOP d'Arbusigny</b> 	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré			
<b>Dessert</b>	Compote pommes poires " <b>Thomas le Prince</b> " 	<b>Pomme BIO</b> 			Clémentine
<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 conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit végétal</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri <b>BIO</b> râpé vinaigrette	Coleslaw (chou & carottes <b>BIO</b> )		Salade verte <b>BIO</b> & vinaigrette	Macédoine de légumes
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Colombo de porc Français au lait de coco & ananas 	Quenelles <b>BIO</b> natures de Royans à la tomate 		Gardiane de bœuf Français 	Brandade de poisson
<b>sans porc</b>	Colombo de dinde au lait de coco				
<b>Accompagnement</b>	Cœurs de blé <b>BIO</b> ALPINA	Haricots verts <b>BIO</b> sautés		Chou fleur <b>BIO</b> persillés	
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait <b>AOP</b> 	Yaourt brassé <b>BIO</b> au citron du GAEC de Gruffy 		Fromage frais nature sucré	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille			Gâteau d'anniversaire	Pomme <b>BIO</b> de Cercier  
<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 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	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 <b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit <b>BIO</b>	 <b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	 <b>LOCAL</b> Produit local	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 <b>PRODUIT FERMIER</b> Produit fermier ou produit de la ferme	 <b>PÊCHE DURABLE</b> Pêche durable	 <b>FAIRTRADE</b> 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves rouges BIO</b> à la moutarde à l'ancienne	<b>Râpé de chou blanc BIO</b> & vinaigrette aux pommes			<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange 
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poisson meunière	<b>Steak haché Français</b> au jus 		<b>REPAS DE NOËL !</b>	<b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental basilic 
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre			
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Yaourt aromatisé			Emmental râpé
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b> 				<b>Compote BIO "Thomas le Prince"</b> 
<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 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	