



Semaine 35 du : Lundi 29 août au dimanche 04 septembre 2022

	lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	mercredi 31 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 2022
Hors d'œuvre				Radis & beurre	Betteraves rouge BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal				Plein filet de poisson pané	Steak haché Français & sauce barbecue
sans porc					
Accompagnement				Epinards BIO hachés béchamel	Coquillettes BIO
Accompagnement				Boulgour	Champignons
Produits laitiers				Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan	Margeriaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Dessert				Tarte au chocolat	Prune BIO
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	Menus 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 36 du : Lundi 05 au dimanche 11 septembre 2022

	lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Melon		Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Pizza BIO aux 3 fromages
sans porc					
Plat Principal	Gardiane de bœuf *(bœuf Français) 	 Raviolis BIO aux légumes du soleil à la tomate 		Haut de cuisse de poulet rôti	Filet de colin & sauce citron
sans porc					
Accompagnement	Pommes rissolées			Carottes BIO sautées	Courgettes BIO dés de tomate
Accompagnement	Aubergines à la tomate			Quinoa	Riz
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Emmental râpé		Comté AOP 	Yaourt nature sucré BIO du Gaec de Gruffy 
Dessert	Nectarine	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince"		Semoule nature nappée au caramel	Raisins
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	 PRODUIT VEGÉ
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 POISSON FRAIS Poisson Frais	 LOCAL Produit local	
	 La Région à du Gout	 Label Rouge Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 PÊCHE DURABLE Pêche durable	 FAIRTRADE Commerce équitable	



Semaine 37 du : Lundi 12 au dimanche 18 septembre 2022

	lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 2022
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (tomates, cornichons, maïs, thon, olive) *pâtes BIO	Concombres BIO frais & vinaigrette ciboulette 		Roulé au fromage	Salade verte HVE Belmaraicher & vinaigrette  
sans porc				Longe de porc Français au jus 	
Plat Principal	Veau Français au paprika 	Chili sin carné		<i>Rôti de dinde au jus</i>	Brandade de poisson (au lait BIO)
sans porc				Ratatouille fraîche *(légumes BIO) rhône & saône	
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés	Riz BIO façon pilaf		Quinoa	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines" / Tome des Bauges AOP 
Accompagnement	Polenta			Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	
Produits laitiers	St Nectaire AOP 	Yaourt BIO à la vanille		Poire de Cercier 	Mousse au chocolat
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 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 38 du : Lundi 19 au dimanche 25 septembre 2022

	lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Hors d'œuvre	Harcicots verts en salade *(haricots verts BIO)	Céleri BIO & vinaigrette		Potage potiron butternut BIO & crème 	Salade de lentilles estivale
sans porc					
Plat Principal	Bolognaise *(Bœuf Français) 	Escalope de dinde chasseur 		Sauté de bœuf Français façon grand veneur 	Nuggets végétaux de blé 
sans porc					
Accompagnement	Spaghettis BIO	Petits pois façon Française		Pommes de terre grenailles	Courgettes BIO aux herbes
Accompagnement	Brocolis	Semoule		Haricots beurre persillés	Polenta
Produits laitiers	Emmental râpé	Brie		Yaourt BIO du GAEC de Gruffy à la châtaigne 	Quart de meule d' Arbusigny / Reblochon AOP d'Arbusigny 
Dessert	Salade fruits frais	Beignet chocolat			Raisins BIO 
Pain	Pain	Pain		 <i>Déjeuner d'automne</i>	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	 Produit Végé
	 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 39 du : Lundi 26 septembre au dimanche 02 octobre 2022

	lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
Hors d'œuvre	Taboulé *(semoule BIO)	Salade verte Belmaraîcher HVE & vinaigrette		Salade Provençale : râpé de chou blanc, courgettes, maïs, poivron rouge, persil	Pois chiche au curry
sans porc					
Plat Principal	Sauté de poulet Français Label rouge à la crème	Diot Savoyard au jus du Rougeot du charvin		Filet de poisson frais meunière	Gratin de céréales aux petits légumes
sans porc					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Saucisse de volaille Ecrasé de pommes de terre *(pommes de terre HVE Belmaraîcher)		Epinards BIO hachés béchamel	
Accompagnement	Pâtes	Champignons		Crozets	
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Abondance AOP d'Arbusigny		Crème anglaise	Bûchette aux laits mélangés / Tomme de chèvre du GAEC de l'Alambic Marcellaz Albanais
Dessert	Poire BIO de Cercier	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire chocolat	Kiwi BIO
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	PRODUIT VEGETE
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 40 du : Lundi 03 au dimanche 09 octobre 2022

	lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
Hors d'œuvre	Betteraves rouge vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise		Duo de carottes *(carotte orange BIO) & vinaigrette aux agrumes	Salade verte BIO & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau Français à la moutarde à l'ancienne	Pizza bolo végétale		Pavé de saumon & sauce à l'orange	Lasagnes de bœuf *(bœuf Français)
sans porc					
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Haricots verts BIO persillés		Riz BIO façon pilaf	
Accompagnement	Brocolis	Semoule		Fondue de poireaux	
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré jourdan		Yaourt aromatisé au citron HVE "chèvrerie de Jérémy" Marcellaz	Cantal jeune AOP
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Raisins noirs		Albanais Orange	Compote pommes poires "Bissardon"
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 41 du : Lundi 10 au dimanche 16 octobre 2022

SEMAINE DU GOÛT : LE TOUR DES REGIONS DE FRANCE

	lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
Hors d'œuvre	Quiche Lorraine	Salade verte et dés de fromage de brebis & vinaigrette		Chou fleur BIO en salade	Tarte fine tomates, moutarde & chèvre
sans porc	<i>Quiche au fromage</i>				
Plat Principal	Jambon au jus 	Axoa de veau * (veau Français)		Sauté de porc Français au cidre 	Filet de poisson à l'escabèche
sans porc	<i>Omelette à la tomate</i>			<i>Sauté de poulet au cidre</i>	
Accompagnement	Pennes BIO	Carottes BIO persillées		Pommes de terre vapeur	Poêlée de légumes du soleil
Accompagnement	Champignons	Riz		Salsifis	Boulgour
Produits laitiers	Munster AOP 	Gâteau basque		Camembert BIO	Orange
Dessert	Raisins blanc			Far breton	
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 
	 Boeuf / 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 42 du : Lundi 17 au dimanche 23 octobre 2022

	lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Hors d'œuvre	Tarte butternut et comté AOP 	Rosette & cornichon		Coleslaw *(chou & carottes BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc		<i>Œuf dur & mayonnaise</i>			
Plat Principal	Sauté de bœuf Français façon bourguignon	Filet de poisson sauce nantua		Nuggets de blé végétaux 	Hachis parmentier *(bœuf Français)
sans porc				Melanges d'automne (butternut BIO, navets BIO, carottes BIO)	
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Pennes BIO au beurre		Rhône Saône	
Accompagnement	Quinoa	Navets persillés		Riz	
Produits laitiers	St Nectaire AOP	Yaourt BIO nature au sucre de canne		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Margérial au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Salade de fruits frais	Poire BIO de Cercier 		Gâteau d'anniversaire	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"
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