



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
Hors d'œuvre	Potage aux légumes d'automne	Mélange de carottes & radis noir (carottes BIO, radis BIO)		Salade verte BIO & vinaigrette	FERIE ARMISTICE
sans porc					
Plat Principal	Quenelles BIO natures à la tomate 	Escalope de volaille au jus 		Sauté de veau Français forestier 	
sans porc					
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes BIO		Chou fleur BIO persillés	
Accompagnement	Haricots beurre	Fondue de poireaux		Riz	
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP 	St nectaire AOP		Yaourt BIO nature sucré	
Dessert	Poire BIO de Cercier 	Compotes de pommes HVE 		Quatre quart aux pommes	
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	



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	Cœurs de blé en salade *(cœurs de blé BIO)	Céleri BIO rémoulade		Salade composée (œuf dur & croutons & dés de fromage)	Tarte au fromage
sans porc					
Plat Principal	Bœuf Français façon stroganoff	 Raviolis BIO basilic emmental à la tomate		Saucisson chaud Lyonnais	Plein filet de colin & citron
sans porc					
Accompagnement	Carottes BIO persillées			Ecrasé de pommes de terre	Petits pois carottes
Accompagnement	Quinoa			Cardons	
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy 	Emmental râpé			
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Liégeois à la vanille		Tarte au sucre	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 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	Duo de carottes & panais râpés (carottes BIO)	Salade piémontaise		Salade verte & vinaigrette au basilic	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc		Salade de pommes de terre au thon			
Plat Principal	Chili sin carné	Filet de poisson frais meunière & sauce tartare		Filet de poulet au jus	Bolognaise *(bœuf Français)
sans porc					
Accompagnement	 Riz BIO façon pilaf	Brocolis BIO fleurette		Haricots verts BIO sautés	Spaghettis BIO
Accompagnement		Boulgour		Polenta crémeuse	Poireaux
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 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 VEGE
	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
Hors d'œuvre	Emincé de chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Pois chiche au curry		Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau Français au paprika	Nuggets de blé végétaux & ketchup		Lasagnes *(bœuf Français)	Poisson sauce vierge
sans porc					
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de courge et pommes de terre *(courge BIO)			Epinards BIO hachés béchamel
Accompagnement	Navets persillés				Pommes vapeur
Produits laitiers	Abondance AOP d'Arbusigny	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt aromatisé à la fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémy"	Camembert
Dessert	Compote pommes poires " Thomas le Prince "	Pomme BIO		Marcellaz Albanais	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 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 végétal
	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 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	Céleri BIO râpé vinaigrette	Coleslaw (chou & carottes BIO)		Salade verte BIO & vinaigrette	Macédoine de légumes
sans porc					
Plat Principal	Colombo de porc Français au lait de coco & ananas 	Quenelles BIO natures de Royans à la tomate 		Gardiane de bœuf Français 	Brandade de poisson
sans porc	<i>Colombo de dinde au lait de coco</i>				
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Haricots verts BIO sautés		Chou fleur BIO persillés	
Accompagnement	Petits pois à la Française	Pommes rosti		Riz pilaf	
Produits laitiers	Margériaz 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 Jérphine 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 	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française 	 Produit local	
	 La Région du Gout	 Produit Label Rouge 	 Poisson Frais	 Produit local
		 Produit fermier ou produit de la ferme 	 Poisson Frais	 Produit local
			 Pêche durable	 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	Betteraves rouges BIO à la moutarde à l'ancienne	Râpé de chou blanc BIO & vinaigrette aux pommes			Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 
sans porc					
Plat Principal	Filet de poisson meunière	Steak haché Français au jus 		REPAS DE NOËL !	Raviolis BIO ricotta emmental basilic 
sans porc					
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes BIO au beurre			
Accompagnement	Brocolis	Salsifis persillés			
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 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