



Semaine 36 du : lundi 04 au dimanche 10 septembre 2023

	lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Pizza au fromage		Salade verte BIO "Rhône saône"	Tomates BIO & Mozzarella
sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO aux légumes du soleil à la tomate	Steak haché au jus (bœuf Français)		Emincé de veau façon marengo (veau Français)	Escalope de dinde milanaise à la tomate
sans porc / sans viande		<i>Poisson pané</i>		<i>Omelette sauce basquaise</i>	<i>Crousti végétal</i>
Accompagnement		Haricots verts BIO		Riz BIO façon pilaf	Purée de patate douce (Namibie)
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré		Margérial au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Pêche ou nectarine	Melon BIO		Compote pomme myrtilles BIO "Thomas le prince"	Kiwi BIO GOLD (Nouvelle Zelande)
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 Charvriat	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	PRODUIT VEGET
	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 37 du : lundi 11 au dimanche 17 septembre 2023

	lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Pâté croute de volaille & cornichon		Lentilles* en salade (vinaigrette au basilic)(*lentilles HVE)	Pastèque BIO
sans porc		<i>Crêpe au fromage</i>		Delic Vert Nuggets de blé végétaux & ketchup	
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(bœuf Français)	Filet de poisson meunière & sauce tartare			Diot au jus
sans porc / sans viande	<i>Quenelles natures à la tomate</i>				<i>Saucisse de volaille / Poisson sauce aux herbes</i>
Accompagnement	Pommes rissolées	Epinards BIO hachés béchamel		Courgettes à la tomate	Polenta
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan		Comté AOP d'Arbusigny	Fromage fondu type "kiri"
Dessert	Crème dessert vanille	Brugnon / Peche		Raisins BIO	Compote de pommes HVE
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	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Produit local
				Commerce équitable



Semaine 38 du : lundi 18 au dimanche 24 septembre 2023

	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* *(pâtes BIO)	Concombres rondelles BIO & vinaigrette 		Salade verte & vinaigrette 	Velouté de potiron, butternut BIO & crème
Plat Principal	Sauté de dinde au paprika (dinde Française) <i>Omelette</i>	Chili sin carné		Crousti végétal 	Sauté de bœuf façon grand veneur (bœuf Français) <i>Quenelles natures sauce forestière</i>
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés	Riz BIO		Petits pois carottes	Gratin de pomme de terre
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Tome de Savoie BIO AOP Tavaillarde 		St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne du GAEC de Gruffy
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 		Beignet chocolat	 <i>Délices d'automne</i>
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 39 du : lundi 25 septembre au dimanche 01er octobre 2023

	lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Salade à la Portugaise (pois chiche / pdt / thon / oignon rouge / olive verte)		Carottes BIO râpées vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Bolognaise *(bœuf Français)	Sauté de porc à la moutarde (porc Français)		Pavé de saumon sauce aneth	Quenelles nature à la tomate
sans porc / sans viande	<i>sauce thon tomate</i>	<i>Sauté de dinde à la moutarde / omelette</i>			
Accompagnement	Spaghettis BIO	Duo d'haricots* *(haricots verts BIO)		Brocolis BIO fleurette	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras (seau)	Comté AOP / Reblochon AOP d'Arbusigny
Dessert	Compote de pommes "Thomas le Prince" (poche)	Ananas		Gâteau d'anniversaire	Raisin
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 40 du : lundi 02 au dimanche 08 octobre 2023

	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Hors d'œuvre	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)	Chou blanc émincé au raisin sec		Salade verte & vinaigrette	Rigolo au fromage
sans porc					
Plat Principal	Crousti végétal & Ketchup	Tajine de dinde		Lasagnes de bœuf* *(bœuf Français)	Filet de poisson à la crème tomatée
sans porc / sans viande		<i>Quenelles natures sauce curry</i>		<i>Lasagnes végétariennes</i>	
Accompagnement	Purée de courge* *(courge BIO)	Semoule BIO			Petits pois façon au jus
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé HVE "chèvrerie de Jérémy"			Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan
Dessert	 Prune			Mousse au 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	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 du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 41 du : lundi 09 au dimanche 15 octobre 202



	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Céleri BIO rémoulade à la moutarde à l'ancienne		Macédoine de légumes	Haricots rouge & maïs
	sans porc				
Plat Principal	Sauté de poulet à la crème (poulet Français)	Filet de poisson à l'oseille		Sauté de bœuf aux épices douces (bœuf Français)	Nuggets de blé & ketchup
	sans porc / sans viande			<i>Fricassé de poisson aux épices douces</i>	
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Chou fleur BIO en gratin		Pommes noisettes	Courgettes à la tomate
Produits laitiers		Comté AOP		Yaourt HVE à la vanille "chèvretrie de Jérémy" 	Fromage des bornes
Dessert	Crème dessert caramel	Eclair au chocolat		Poire BIO de Cercier 	Compote de pommes HVE
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	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Poisson Frais	Commerce équitable
		Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 42 du : lundi 16 au dimanche 22 octobre 2023

	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre	Salade verte BIO & vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	Haricots verts BIO en salade
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau forestier (veau Français)	Jambon au jus		Poisson meunière & sauce tartare	Chili sin carné
sans porc / sans viande	<i>Omelette sauce forestière</i>	<i>Filet de poulet basquaise / omelette piperade</i>			
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Ecrasé de pommes de terre		Carottes BIO sautées	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Yaourt BIO nature au sucre de canne	Brie		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras (pot)	Comté AOP /
Dessert	Poire de Cercier	Compote pomme coing HVE		Gâteau d'anniversaire	Tome des Bauges AOP
Pain	Pain	Pain			Orange

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