



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 <i>Omelette béchamel</i>	Filet de colin & sauce citron
sans porc / sans viande	<i>Poisson aux herbes ou pané</i>				
Accompagnement	Pommes rissolées			Carottes BIO sautées	Courgettes BIO dés de tomate
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 
	 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 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		Rôti de dinde au jus / Omelette à la tomate	Brandade de poisson (au lait BIO)
sans porc / sans viande	<i>Quenelles façon marengo</i>				
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés	Riz BIO façon pilaf		Ratatouille fraîche *(légumes BIO) rhône & saône	Margérianz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" / Tome des Bauges AOP 
Produits laitiers	St Nectaire AOP 	Yaourt BIO à la vanille		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	
Dessert	Pomme BIO de Cercier  			Poire de Cercier 	Mousse au chocolat
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
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable
				 Produit local
				 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	Harciots 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 / sans viande	Sauce thon tomate	Quenelles natures sauce curry		Omelette sauce forestière	
Accompagnement	Spaghettis BIO	Petits pois façon Française		Pommes de terre grenailles	Courgettes BIO aux herbes
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			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 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   <i>Poisson à la crème</i>	 Diot Savoyard au jus  du Rougeot du charvin		Filet de poisson frais meunière 	Gratin de céréales aux petits légumes
sans porc / sans viande		<i>Saucisse de volaille / pané tomate mozza</i>		Epinards BIO hachés béchamel	
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Ecrasé de pommes de terre *(pommes de terre HVE Belmaraîcher) 		Crème anglaise	Bûchette aux laits mélangés / Tomme de chèvre Gaec de l'Alambic 
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Abondance AOP d'Arbusigny  		Gâteau d'anniversaire chocolat	Kiwi BIO 
Dessert	Poire BIO de Cercier  	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 		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 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 / sans viande	Omelette sauce fromagère				Lasagnes végétariennes
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Haricots verts BIO persillés		Riz BIO façon pilaf	
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré jourdan		Yaourt aromatisé au citron HVE "chèvrerie de Jérémie" 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	PRODUIT VEGETAL LOCAL FAIRTRADE
-------	--	---	--	---	--	---------------------------------------



LA SEMAINE DU GOUT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022



Semaine 41 du : Lundi 10 au dimanche 16 octobre 2022

SEMAINE DU GOUT : LE TOUR DES REGIONS DE FRANCE

LA SEMAINE DU GOUT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022



	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	Quiche au fromage				
Plat Principal	Jambon au jus 	Axoa de veau * (veau Français) 		Sauté de porc Français au cidre 	Filet de poisson à l'escabèche
sans porc / sans viande	Omelette à la tomate	Poisson basquaise		Sauté de poulet au cidre / quenelles natures béchamel	
Accompagnement	Pennes BIO	Carottes BIO persillées		Pommes de terre vapeur	Poêlée de légumes du soleil
Produits laitiers	Munster AOP 			Camembert BIO	
Dessert	Raisins blanc	Gâteau basque		Far breton	Orange
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 Rouget 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 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 <i>Ceuf dur & mayonnaise</i>		Coleslaw *(chou & carottes BIO) 	Salade verte & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de bœuf Français façon bourguignon  <i>Quenelles natures béchamel</i>	Filet de poisson sauce nantua		Nuggets de blé végétal 	Hachis parmentier *(bœuf Français) 
sans porc / sans viande					<i>Brandade de poisson</i>
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Pennes BIO au beurre		Melanges d'automne (butternut BIO, navets BIO, carottes BIO) Rhône Saône	
Produits laitiers	St Nectaire AOP 	Yaourt BIO nature au sucre de canne		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras  	Margériaz 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 Rouget 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
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme 		Commerce équitable