



## Semaine 35 du : Lundi 30 Août au Dimanche 05 Septembre 2021

	lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal					
Gestion des sans porc / sans viande					
Accompagnement					
Produits laitiers					
Dessert					
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	Produits Frais	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	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 06 au Dimanche 12 Septembre 2021

	lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves Rouge BIO</b> & Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Melon		<b>Tomates BIO</b> & Vinaigrette au basilic	Pizza aux fromages
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Steak Haché Français</b> & Sauce Barbecue <i>Omelette</i>	<b>Quenelles BIO</b> de légumes de Royans & Sauce Béchamel au <b>lait BIO</b> de <b>Minzier</b>		Sauté de <b>Bœuf Français</b> façon Bourguignon <i>Quenelles</i>	Filet de <b>colin frais</b> & Sauce citron
<b>Gestion des sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Pommes dauphines	<b>Brocolis BIO</b> Fleurette		Cœurs de Blé <b>ALPINA</b>	Ratatouille fraîche
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Frais Nature Sucré	Camembert		<b>Comté AOP</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré du <b>GAEC de Gruffy</b>
<b>Dessert</b>	Pêche	Chou Vanille		Compote de <b>Pommes BIO</b> "Thomas Le Prince"	Raisins
<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>Bœuf / Veau Français</b>		<b>Volaille Française</b>		<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)
		<b>La Région à du Gout</b>		<b>Produit Label Rouge</b>		<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>
						<b>Produits Frais</b>
						<b>Poisson Frais</b>
						<b>Pêche durable</b>
						<b>Menu alternatif</b>
						<b>Produit local</b>
						<b>Commerce équitable</b>



## Semaine 37 du : Lundi 13 au Dimanche 19 Septembre 2021

	lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre au thon	<b>Concombres BIO</b> frais & Vinaigrette		Taboulé* au petit épeautre *( <b>épeautre BIO</b> )	Salade Verte & Vinaigrette
<b>Gestion des sans porc</b>					 Chili sin carné
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>Porc Français</b> du <b>Rougeot du Charvin</b> au Caramel <i>Sauté de Dinde au Caramel / Poisson</i>	Pavé de <b>Saumon Frais</b> & Sauce Ciboulette		Sauté de <b>Veau Français</b> au miel <i>Omelette</i>	
<b>Gestion des sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Chou fleur BIO</b> persillés	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre		<b>Carottes BIO</b> confites	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Margeriaz au <b>lait AOP</b> "Coopérative de Lescheraines"	Brie		<b>Yaourt BIO</b> Nature Sucré "Lait 2 Vaches"	<b>Saint Nectaire AOP</b>
<b>Dessert</b>	Poire William's des Monts du Lyonnais	<b>Compote de Pommes Myrtilles BIO</b> "Thomas Le Prince"		<b>Prune BIO</b>	Crème dessert au chocolat
<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>Produits Frais</b>	<b>Menu alternatif</b>	
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	<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 38 du : Lundi 20 au Dimanche 26 Septembre 2021

	lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Chou fleur BIO</b> aux petits légumes	Duo de <b>Carottes BIO</b> & Panais râpés Vinaigrette 		Haricots blanc à la Libanaise (citron, cumin, huile d'olive)	<b>Céleri BIO</b> rémoulade 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Bœuf Français</b> au paprika	<b>Escalope de Dinde Française</b> façon chasseur 		Nuggets Végétaux & ketchup  	Filet de <b>cabillaud frais</b> sauce vierge 
<b>Gestion des sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles</i> 	<i>Omelette</i>			
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Gratin de Courge* au <b>lait BIO</b> de Minzier *( <b>Courge BIO</b> )		Petits pois façon Française	Pommes rissolées
<b>Produits laitiers</b>	Quart de Meule d' <b>Arbusigny</b> / <b>Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny</b> 	<b>Yaourt BIO</b> du GAEC de Gruffy au marron 		Yaourt Sucré du GAEC de Barras "La Région a du goût" 	Emmental
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier 			<b>Raisins BIO</b> 	<b>Compote de Pommes BIO</b> "Thomas Le Prince" 
<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

LOGOS	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Menu alternatif</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <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 39 du : Lundi 27 Septembre 03 Octobre 2021

	lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz* composée (tomates, concombres, olives) *(Riz BIO)	Salade Verte & Vinaigrette 		Radis & Beurre 	Salade d'haricots verts* composée (oignon émincés, tomates, maïs) *(Haricots verts BIO)
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>Dinde Française</b> à la crème "Elevage de l'Ain"  <i>Poisson</i>	<b>Diot</b> savoyard du <b>Rougeot du Charvin</b>  <b>Charvin</b> <i>Saucisse de Volaille / Quenelles</i>		<b>Steak Haché Français</b> & Sauce barbecue  <i>Poisson</i>	Lasagne végétales (tomates, <b>égréné de soja BIO</b> & petits légumes)
<b>Gestion des sans porc / sans viande</b>					<b>Meule BIO</b> de Savoie "Coopérative de Yenne" / <b>Tome des Bauges AOP</b> "Coopérative de Lescheraines"  <b>Kiwi BIO</b> 
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis BIO</b> fleurette	Lentilles		Gratin de Courgettes* au <b>lait BIO</b> de Minzier *(courgettes BIO)	
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Frais nature sucré	<b>Cantal Jeune AOP / Brie de Meaux AOP</b> 		Crème anglaise	
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO</b> de Cercier  	Compote Pommes Bananes		<b>Gâteau d'Anniversaire au chocolat</b> 	
<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

LOGOS	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Menu alternatif</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</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>Pêche durable</b>	 <b>Commerce équitable</b>



## Semaine 40 du : Lundi 04 au Dimanche 10 Octobre 2021

	lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Hors d'œuvre	<b>Céleri BIO</b> Râpé Vinaigrette 	Oeuf dur & mayonnaise 		Salade cubaine (haricot rouge, tomates, thon, avocat)	<b>Pâté croûte</b>
Gestion des sans porc					<i>Terrine aux 2 poissons</i>
Plat Principal	Blanquette de <b>Veau Français</b> à l'ancienne  <i>Omelette</i>	Tarte aux fromages		Sauté de <b>Poulet Français Label Rouge</b> à la Cubaine (ail & agrumes)  	Filet de <b>lieu frais</b> & Sauce oseille 
Gestion des sans porc / sans viande					
Accompagnement	Pommes vapeur	<b>Epinards BIO</b> Hachés béchamel		Riz sauvage	Petits pois carottes
Produits laitiers	<b>Comté AOP</b> 	<b>Yaourt BIO</b> Nature au Sucre de Canne			Coulommiers / <b>Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny</b>  
Dessert	Compote de <b>Poires BIO "Thomas Le Prince"</b> 	Raisins Noir 		Gâteau à l'ananas, noix de coco & caramel 	<b>Banane BIO</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>Produits Frais</b>	 <b>Menu alternatif</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <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 41 du : Lundi 11 au Dimanche 17 Octobre 2021

### Semaine du goût



	lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	Duo de maïs & pois chiche en salade & Vinaigrette au miel	<b>Carottes BIO</b> Râpées & vinaigrette aux agrumes		Salade Verte & Vinaigrette à la ciboulette	Soupe Pink (Velouté de <b>Betteraves BIO</b> & pommes de terre)
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Tajine de <b>Dinde Française</b> au curry doux & citron	Filet de poisson & sauce à l'orange		<b>Raviolis Ricotta Emmental basilic BIO</b> au pesto	Chili con carné
<b>Gestion des sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles au curry doux &amp; citron</i>				<i>Omelette à la tomate</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b> Safranée	Gratin de courge au <b>lait BIO</b> de Minzier			<b>Riz BIO</b> tomaté au paprika
<b>Produits laitiers</b>	Emmental	<b>Yaourt brassé BIO</b> aux abricots du GAEC de Gruffy		Gouda vert	Babybel
<b>Dessert</b>	<b>Crème dessert BIO</b> à la vanille "Lait 2 vaches"			<b>Kiwi BIO</b>	Prune
<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	Produits Frais	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.*  (* issu de l'agriculture biologique)	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 18 au Dimanche 24 Octobre 2021

	lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Hors d'œuvre	Lentilles en salade	Rosette & Cornichon		Râpé fin de chou blanc Vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Gestion des sans porc		Terrine de légumes			
Plat Principal	Saute de <b>Porc Français</b> du <b>Rougeot du Charvin</b> à la Moutarde à l'ancienne	Filet de Colin & sauce aux herbes		Nuggets végétaux	Hachis parmentier *( <b>Bœuf Français</b> )
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne quenelles</i>				
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Pennes BIO		Carottes BIO persillées	Brandade de poisson
Produits laitiers	St Nectaire AOP / <b>Tome des Bauges AOP "Coopérative de Lescheraines"</b>	Yaourt Nature sucré du GAEC de Barras " La Région a du goût"		Yaourt BIO Nature Sucré	Margeriaz au <b>lait AOP</b> "Coopérative de Lescheraines"
Dessert	Salade de fruits frais	Poire BIO		Gâteau d'Anniversaire à la framboise	Compote BIO "Thomas Le Prince"
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	Produits Frais	Menu alternatif
					
					
					