

# Semaine 45 du : Lundi 02 au Dimanche 08 Novembre 2020

|                              | <b>lundi 2 novembre 2020</b>   | <b>mardi 3 novembre 2020</b>                    | <b>mercredi 4 novembre 2020</b> | <b>jeudi 5 novembre 2020</b>                          | <b>vendredi 6 novembre 2020</b>     |
|------------------------------|--|---|---------------------------------|---|-------------------------------------|
| <b>Hors d'œuvre</b>          | Salade façon Piémontaise (PDT, tomate, œuf dur, mayonnaise, cornichons, dés de jambon) | Carottes rapées au citron                       |                                 | Salade Verte  | Salade de Riz (Riz, tomate, maïs)   |
| <b>Gestion des sans porc</b> | Salade de pomme au thon  |   |                                 |   |                                     |
| <b>Plat Principal</b>        | Filet de Poisson frais Meunière  | Sauté de Poulet Label Rouge à la Normande<br>   |                                 | Steak Haché Charolais Français au Jus Label Rouge<br> | Quiche chèvre épinards              |
| <b>Gestion des sans porc</b> |  |   |                                 |   |                                     |
| <b>Accompagnement</b>        | Choux fleur BIO en gratin  | Cœurs de Blé Alpina                             |                                 | Haricots Verts BIO persillés                          | Carottes sautées                    |
| <b>Accompagnement</b>        | Quinoa   | Brocolis  |                                 | Boullgour   |                                     |
| <b>Produits laitiers</b>     | Yaourt nature sucré BIO  | Fromages des Bornes de la Fruitière d'Arbusigny |                                 | Fromage frais sucé                                    | Yaourt brassé BIO du GAEC de Gruffy |
| <b>Dessert</b>               | Poire BIO de Cercier "Lacroix"   | Compote Pomme BIO Thomas LePrince               |                                 | Gâteau d'Anniversaire                                 | Raisins BIO                         |
| <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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| LOGOS | Porc Français       | Volaille Française  | Appellation d'Origine Protégée                                  | Produits Frais | Cuisiné par nos soins |
|-------|---------------------|---------------------|---|----------------|-----------------------|
|       | Bœuf Français       | Produit Local       | Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais  | Menu alternatif       |
|       | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme                          | Pêche durable  | Commerce équitable    |

## Semaine 46 du : Lundi 09 au Dimanche 15 Novembre 2020

|                       | lundi 9 novembre 2020   | mardi 10 novembre 2020                                   | mercredi 11 novembre 2020 | jeudi 12 novembre 2020                                | vendredi 13 novembre 2020                    |
|-----------------------|---|--|---------------------------|---|--|
| Hors d'œuvre          | <b>Céleri BIO Rémoulade</b>   | Macédoine de légumes                                     |                           | Râpé de choux rouge vinaigrette                       | <b>Taboulé (semoule BIO)</b>                 |
| Gestion des sans porc |   |  |                           |   |  |
| Plat Principal        | Sauté de Veau Français sauce Forestière<br>(petits oignons / champignons) | <b>Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Tomate</b> |                           | <br><b>Diot Savoyard</b><br>                          | Escalope de volaille à la Crème              |
| Gestion des sans porc |   |  |                           | <br>Saucisse de Volaille                              |  |
| Accompagnement        | <b>Brocolis BIO</b>   |  |                           | Purée de pomme terre                                  | <b>Epinards BIO Hachés Béchamel</b>          |
| Accompagnement        | Crozets   |  |                           | Carottes sautées                                      | Polenta                                      |
| Produits laitiers     | <b>Yaourt nature sucré BIO</b>  | Fromage Fondu type "Kiri"                                |                           | Emmental  | <b>Yaourt BIO à la vanille de Madagascar</b> |
| Dessert               | Eclair au chocolat  | <b>kiwi BIO</b>  |                           | <b>Crème Dessert BIO à la Vanille "Lait 2 Vaches"</b> | 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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| LOGOS | Porc Français       | Volaille Française  | Appellation d'Origine Protégée   | Produits Frais | Cuisiné par nos soins |
|-------|---------------------|---------------------|--|----------------|-----------------------|
|       | Bœuf Français       | Produit Local       | <b>Produit labellisé A.B.*</b><br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais  | Menu alternatif       |
|       | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme                                 | Pêche durable  | Commerce équitable    |



## Semaine 47 du : Lundi 16 au Dimanche 22 Novembre 2020

|                       | lundi 16 novembre 2020  | mardi 17 novembre 2020   | mercredi 18 novembre 2020 | jeudi 19 novembre 2020   | vendredi 20 novembre 2020   |
|-----------------------|---|--|---------------------------|--|---|
| Hors d'œuvre          | Betterave Rouge BIO en Salade   | Duo de Carottes* BIO Râpés<br>Vinaigrette  |                           | Salade verte, dès de fromage et<br>croustons   | Crêpes au fromage   |
| Gestion des sans porc |   |           |                           |   |   |
| Plat Principal        | Plein filet de colin Alaska pané  | Chili Sin Carné<br>(1/3 haricots rouge/maïs + sauce<br>tomate)                             |                           | Saucisson chaud Sauce Vigneronne   | Bœuf Français façon Bourguignon   |
| Gestion des sans porc |   |  |                           |   |          |
| Accompagnement        | Petits Pois   | Riz BIO (2/3)  |                           | Quenelle de brochet à l'Armoricaine  | Haricots beurre   |
| Accompagnement        | Coquillettes  |           |                           |   |   |
| Produits laitiers     | Brie  | Camembert BIO  |                           | Pomme vapeur   |   |
| Dessert               | Pomme BIO Cercier "Lacroix"   | Compote Pomme Poires Thomas Le<br>Prince BIO   |                           | Yaourt sucré Fermier GAEC de<br><b>BARRAS(69)</b>  | Fromage fondu type "Samos"  |
| Pain                  | <br>Pain | <br>Pain |                           | <br><br><br>Tarte au sucre de notre Boulanger | <br>Pain |
|                       |   |  |                           | <br><br><b>MENU LYONNAIS</b>   |         |



**Du Nouveau chez 1001 Repas :**  
 partenariat signé en direct avec le GAEC du Barras  
 Producteur de Yaourt Fermier au lait entier depuis 5 générations

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

|              |   |   |   |  |   |
|--------------|---|---|---|--|---|
| <b>LOGOS</b> | <br><b>Porc Français</b>       | <br><b>Volaille Française</b>  | <br><b>Appellation d'Origine Protégée</b>        | <br><b>Produits Frais</b> | <br><b>Cuisiné par nos soins</b> |
|              | <br><b>Bœuf Français</b>       | <br><b>Produit Local</b>       | <b>Produit labellisé A.B.*</b><br>(* issu de l'agriculture biologique)  | <br><b>Poisson Frais</b>  | <br><b>Menu alternatif</b>       |
|              | <br><b>La Région à du Gout</b> | <br><b>Produit Label Rouge</b> | <br><b>Produit fermier ou produit de la ferme</b> | <br><b>Pêche durable</b>  | <br><b>Commerce équitable</b>    |



## Semaine 48 du : Lundi 23 Novembre au Dimanche 29 Novembre 2020

|                              | <b>lundi 23 novembre 2020</b>  | <b>mardi 24 novembre 2020</b>  | <b>mercredi 25 novembre 2020</b> | <b>jeudi 26 novembre 2020</b>   | <b>vendredi 27 novembre 2020</b>   |
|------------------------------|--|--|----------------------------------|---|--|
| <b>Hors d'œuvre</b>          | Salade de Pois Chiche Mayonnaise   | <b>Céleri BIO Râpé Vinaigrette</b>   |                                  | Salade verte  | <b>Soupe façon " BORTSH"</b><br>(betterave BIO )   |
| <b>Gestion des sans porc</b> |  |   |                                  |  |                       |
| <b>Plat Principal</b>        | <b>Quenelles BIO de Royans (26)</b><br>sauce forestière  | <b>Sauté de porc Français sauce</b><br><b>Charcutière</b><br>(sauce tomatée à base de cornichons et moutarde)  |                                  |   | Pavé de poisson frais à l'oseille  |
| <b>Gestion des sans porc</b> |  |    |                                  |   |                       |
| <b>Accompagnement</b>        | <b>Riz BIO pilaf</b>   | Haricots Plats Sautés d'Espagne  |                                  | <b>Lasagnes de Bœuf Français façon</b><br><b>1001 Repas</b>                         | <b>Boulgour BIO</b>  |
| <b>Accompagnement</b>        |   | Coudes Rayés   |                                  |  | Choux fleur  |
| <b>Produits laitiers</b>     | <b>Yaourt sucré Fermier GAEC de</b><br><b>BARRAS(69)</b>   | Bûchette de Chèvre aux Laites<br>Mélangés  |                                  |  | <b>Comté AOP</b>   |
| <b>Dessert</b>               |   <br>Clémentines | Tarte flan   |                                  | <b>Compote pomme BIO</b><br><b>"Bissardon 69"</b>                                   | <br><b>Banane BIO</b> |
| <b>Pain</b>                  | Pain   | Pain   |                                  | Pain  |                       |



La soupe Bortsh est une spécialité Russe : c'est une soupe à base de Betteraves / Navets / Céleris raves/ Poireaux et pomme de terre le plus souvent accompagnée de morceaux de bœuf miotés

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| LOGOS |  Porc Français     |  Volaille Française  |  Appellation d'Origine Protégée        |  Produits Frais |  Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|---|--|---|
|       |  Bœuf Français     |  Produit Local       | <b>Produit labellisé A.B.*</b><br>(* issu de l'agriculture biologique)  |  Poisson Frais  |  Menu alternatif       |
|       |  La Région du Gout |  Produit Label Rouge |  Produit fermier ou produit de la ferme |  Pêche durable  |  Commerce équitable    |



## Semaine 49 du : Lundi 29 Novembre au Dimanche 06 Décembre 2020

|                          | <b>lundi 30 novembre 2020</b>      | <b>mardi 1 décembre 2020</b> | <b>mercredi 2 décembre 2020</b> | <b>jeudi 3 décembre 2020</b>       | <b>vendredi 4 décembre 2020</b>                      |
|--------------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--|
| <b>Hors d'œuvre</b>      | <b>Salade de Coquillette BIO</b>   | Œuf dur mayonnaise           |                                 | Pizza aux Fromages                 | Poireaux vinaigrette                                 |
| Gestion des sans porc    |                                    |                              |                                 |                                    |  |
| <b>Plat Principal</b>    | Estouffade de Bœuf Français        | Quiche Chèvre épinards       |                                 | Filet de Poulet a la tomate        | Filet de Poisson Frais & Sauce Citron                |
| Gestion des sans porc    |                                    |                              |                                 |                                    |  |
| <b>Accompagnement</b>    | <b>Carottes BIO persillées</b>     | <b>Riz BIO façon pilaf</b>   |                                 | <b>Brocolis BIO</b>                | Pommes Rissolées                                     |
| Accompagnement           | Quinoa                             |                              |                                 | Pâtes                              | Chou Braisé  |
| <b>Produits laitiers</b> | Fromage fondu type "Brebicreme"    | <b>Tome BIO Pasteurisé</b>   |                                 | <b>Yaourt nature sucré BIO</b>     | Coulommiers  |
| <b>Dessert</b>           | <b>Pomme BIO Cercier "Lacroix"</b> | Clémentine                   |                                 | <b>Poire BIO Cercier "Lacroix"</b> | <b>Crème Dessert BIO au Chocolat "Lait 2 Vaches"</b> |
| <b>Pain</b>              | <br>Pain                           | <br>Pain                     |                                 | <br>Pain                           | Pain   |

**Le saviez vous?**  
 Famille Lacroix producteur de pommes et poires Bio de Région depuis 30ans située à Bonlieu74

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

|  |                            |                            |  |                      |                           |
|--|----------------------------|----------------------------|--|----------------------|---------------------------|
|  | <b>Porc Français</b>       | Volaille Française         | Appellation d'Origine Protégée   | Produits Frais       | Cuisiné par nos soins     |
|  | <b>Bœuf Français</b>       | Produit Local              | <b>Produit labellisé A.B.*</b><br>(* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais        | <b>Menu alternatif</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 50 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Décembre 2020

|                              | <b>lundi 7 décembre 2020</b>            | <b>mardi 8 décembre 2020</b>                            | <b>mercredi 9 décembre 2020</b> | <b>jeudi 10 décembre 2020</b>                  | <b>vendredi 11 décembre 2020</b>                         |
|------------------------------|---|---|---------------------------------|--|--|
| <b>Hors d'œuvre</b>          | Macédoine de légumes                    | <b>Rosette cornichons</b>                               |                                 | Rapé de Chou blanc en salade<br>               | Lentilles vinaigrette                                    |
| <b>Gestion des sans porc</b> |   | <b>Terrine de légumes</b>                               |                                 |  |  |
| <b>Plat Principal</b>        | Curry de Dinde Français au Lait de Coco | Saumon rôti à l'aneth                                   |                                 | Carbonnade de Bœuf Français façon Flamande<br> |  |
| <b>Gestion des sans porc</b> |   |   |                                 |  |  |
| <b>Accompagnement</b>        | <b>Semoule BIO</b>                      | <b>Epinards BIO Béchamel</b>                            |                                 | <b>Haricots Verts BIO Sautés</b>               | <b>Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Tomate</b> |
| <b>Accompagnement</b>        | Purée de courge                         | Polenta   |                                 | Boullgour                                      |  |
| <b>Produits laitiers</b>     | <b>Comté AOP</b>                        | <b>Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy</b> |                                 | Yaourt Nature Sucré                            | Emmental Râpé  |
| <b>Dessert</b>               | <b>Clémentines BIO</b>                  | <b>kiwi BIO</b>   |                                 | <b>Gâteau d'Anniversaire chocolat poires</b>   | <b>Poire BIO Cercier "Lacroix"</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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| LOGOS | <b>Porc Français</b>       | <b>Volaille Française</b>  | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>                                  | <b>Produits Frais</b> | <b>Cuisiné par nos soins</b> |
|-------|----------------------------|----------------------------|--|-----------------------|------------------------------|
|       | <b>Bœuf Français</b>       | <b>Produit Local</b>       | <b>Produit labellisé A.B.*</b><br>(* issu de l'agriculture biologique) | <b>Poisson Frais</b>  | <b>Menu alternatif</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 51 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Décembre 2020

|                       | lundi 14 décembre 2020   | mardi 15 décembre 2020  | mercredi 16 décembre 2020 | jeudi 17 décembre 2020  | vendredi 18 décembre 2020   |
|-----------------------|--|---|---------------------------|---|---|
| Hors d'œuvre          | Salade Sachet  | Carottes Bio vinaigrette  |                           |  <p><b>Menu de Noel<br/>SCOLAIRE</b></p>   | Betterave vinaigrette   |
| Gestion des sans porc |  |  |                           |   |   |
| Plat Principal        | Quenelle BIO de Royans (26) sauce aurore   | Poisson Pané & sauce tartare  |                           |   | Steak Haché Charolais Français sauce Barbecue Label Rouge   |
| Gestion des sans porc |  |   |                           |   |   |
| Accompagnement        | Cœur de blé Alpina (73)  | Petit pois  |                           |   | Pates   |
| Accompagnement        |                     |   |                           |   | Navets  |
| Produits laitiers     | Saint Nectaire AOP  | Yaourt nature sucré   |                           |   | Fromage Fondu type "Carré Frais BIO"  |
| Dessert               | Flan BIO à la vanille "les 2 Vaches"   | Beignet à la Framboise  |                           |   | Pomme BIO Cercier "Lacroix"   |
| Pain                  | Pain   | Pain  |                           |  <br>Pain |   |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| LOGOS |  Porc Français       |  Volaille Française  |  Appellation d'Origine Protégée                                 |  Produits Frais |  Cuisiné par nos soins |
|-------|---|---|--|--|---|
|       |  Bœuf Français       |  Produit Local       |  Produit labellisé A.B.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |  Poisson Frais  |  Menu alternatif       |
|       |  La Région à du Gout |  Produit Label Rouge |  Produit fermier ou produit de la ferme                          |  Pêche durable  |  Commerce équitable    |