



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 naturelles à la tomate | Escalope de volaille au jus | | Sauté de veau Français forestier | |
| sans porc | | | | | |
| Accompagnement | Riz BIO façon pilaf | Coquillettes | | Chou fleur BIO persillés | |
| Produits laitiers | Margériaz au lait AOP / Tome des Bauges AOP au lait cru | St nectaire AOP | | Yaourt BIO nature sucré | |
| Dessert | Poire BIO de Cercier | Compotes de pommes BIO "Thomas le Prince" | | 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 | | Commerce équitable | |



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) | Roulé 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 | | | | <i>Quenelles de brochet & sauce armoricaine</i> | |
| Accompagnement | Carottes BIO persillées | | | Ecrasé de pommes de terre | Petits pois carottes |
| Produits laitiers | Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy | Emmental râpé | | Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras | |
| 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 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 HVE & 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 |
| 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 |
|-------|----------------------|----------------------------|--|-------------------------------|--------------------|
| | | | | | |
| | 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 |
| Plat Principal | Sauté de veau Français au paprika | Nuggets de blé végétaux & ketchup | | Lasagnes *(bœuf Français) | Poisson sauce vierge |
| Accompagnement | Semoule BIO | Purée de courge et pommes de terre *(courge BIO) | | Yaourt aromatisé à la fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémy" | Epinards BIO hachés béchamel Quart de meule d'Arbusigny / Reblochon AOP d'Arbusigny au lait cru |
| Produits laitiers | Abondance AOP d'Arbusigny | Yaourt BIO nature sucré | | Marcellaz Albanais | Clémentine |
| Dessert | Compote pommes poires " Thomas le Prince " | Pomme BIO | | | |
| 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 VEGÉ |
|-------|----------------------|----------------------------|--|-------------------------------|--------------------|--------------|
| | 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 | Colombo de dinde au lait de coco | | | | |
| Accompagnement | Cœurs de blé BIO ALPINA | Haricots verts BIO sautés | | Chou fleur BIO persillés | |
| 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 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 VEGÉ |
|-------|--|--|---|--|---|---|
| |  Bœuf / Veau Français |  Volaille Française |  BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO |  POISSON FRAIS Poisson Frais |  LOCAL Produit local | |
| |  La Région à du Gout |  Label Rouge Produit Label Rouge |  PRODUIT FERMIER Produit fermier ou produit de la ferme |  Pêche Durable Pêche durable |  FAIRTRADE 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 | | | |
| Produits laitiers | Brie | Yaourt aromatisé | |  | Emmental râpé |
| Dessert | Orange BIO  | | | | Compote 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 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 | |