



## Semaine 36 du : Lundi 31 Août au Dimanche 06 Septembre 2020

	lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
Hors d'œuvre		Carottes Râpées au Citron 		Taboulé* (*Semoule <b>BIO</b> )	Pastèque 
Gestion des sans porc					
Plat Principal		Steak Haché <b>Français</b> Petit Charolais & Sauce Barbecue		Poisson Pané frais 	Quenelles Natures & Sauce Nantua (Bisque de Homard, fumet de poisson, crustacés)
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Coquillettes		Ratatouille fraîche	Riz <b>BIO</b> façon Pilaf
Produits laitiers		Yaourt <b>BIO</b> Nature Sucré		Tome <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>
Dessert		Compote de Pommes Framboises <b>BIO</b> "Thomas Le Prince"		Brugnon 	Crème Dessert Vanille
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	 Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée 	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



## Semaine 37 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Septembre 2020

	lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
Hors d'œuvre	Céleri <b>BIO</b> Rémoulade 	Lentilles en Salade		Pizza aux Fromages façon 1001 Repas 	Salade de Tomates <b>BIO</b> Vinaigrette 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de Poulet <b>Français Label Rouge</b> au Citron  	Raviolis <b>BIO</b> Ricotta Emmental Basilic à la Tomate		Estouffade de Bœuf <b>Français</b> à la Provençale 	Filet de Poisson <b>Frais</b> à la Crème & Ciboulette 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de Pommes de Terre* (Pommes de Terre <b>BIO</b> )	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE		Chou Fleur <b>BIO</b> persillés	Carottes <b>BIO</b> Sautées
Produits laitiers	Fromage des Bornes d' <b>Arbusigny</b> 	Emmental Râpé		Yaourt <b>BIO</b> Nature Sucré du GAEC de <b>Gruffy</b> 	Bûchette de Chèvre aux Laits Mélangés
Dessert	Compote de Pommes <b>BIO</b> "Thomas Le Prince" 	Pêche 		Raisins 	Tarte au Flan
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 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.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	



## Semaine 38 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Septembre 2020

	lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Pommes de Terre au thon	Concombres <b>BIO</b> Frais & Sauce Vinaigrette 		Melon 	Salade Verte 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Porc <b>Français</b> au Curry 	Samossa de Légumes		Pavé de Saumon <b>Frais</b> & Sauce Citron 	Blanquette de Veau <b>Français</b> à l'Ancienne 
<b>Gestion des sans porc</b>	Sauté de Dinde au Curry 				
<b>Accompagnement</b>	Dés de Courgettes <b>BIO</b> à la Sétoise (Tomates, Poivrons)	Riz <b>BIO</b> & Petits Pois		Epinards <b>BIO</b> Hachés Béchamel	Pommes Sautées
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt <b>BIO</b> Nature à la Vanille de Madagascar	Coulommiers		Crème Anglaise	Comté <b>AOP</b> 
<b>Dessert</b>	Poire <b>BIO</b> "Val Fruits" 	Salade de Fruits fraîche 		Gâteau d'Anniversaire 	Compote de Pommes <b>BIO</b> "Bissardon" 
<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 Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	Appellation d'Origine Protégée 	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 39 du : Lundi 21 au Dimanche 27 Septembre 2020

	lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes <b>BIO</b> Râpées Vinaigrette 	Betteraves Rouge en Salade 		Quiche Lorraine	Salade de Tomates <b>BIO</b> & Vinaigrette au Basilic 
<b>Gestion des sans porc</b>				Quiche au fromage	
<b>Plat Principal</b>	Filet de Poulet à l'Indienne (épices)	Rôti de Veau <b>Français</b> Forestier (Crème, Champignons)		Guardienne de Bœuf <b>Français</b> façon 1001 Repas (Petits légumes, jus d'orange & Arômes)	Chili Sin Carné
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Cœur de Blé	Purée de Courge <b>BIO</b> & Pommes de Terre		Brocolis <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Meule <b>BIO</b> de Savoie "Coopérative de Yenne "	Yaourt Brassé <b>BIO</b> aux Marrons du Gaec de Gruffy		Fromage fondu type "Kiri"	Brie
<b>Dessert</b>	Crème Dessert <b>BIO</b> au Chocolat 			Prunes 	Compote Pommes Myrtilles <b>BIO</b> "Thomas Le Prince "
<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 Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	Appellation d'Origine Protégée 	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit Local</b>	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 40 du : Lundi 28 Septembre au Dimanche 04 Octobre 2020

	lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Hors d'œuvre	Rosette & Cornichon	Radis & Beurre 		Macédoine de Légumes	Salade Verte 
Gestion des sans porc	<i>Terrine de Légumes</i>				
Plat Principal	Plein filet de Poisson <b>Frais</b> Meunière	Quenelles <b>BIO Nature</b> & Sauce Tomate, Olives		Hachis Parmentier (Bœuf <b>Français</b> ) *Purée de Pommes de Terre <b>BIO</b>	Sauté de Porc Français au Caramel 
Gestion des sans porc					<i>Sauté de Dinde au Caramel</i>
Accompagnement	Petits Pois	Pennes		 	Haricots Verts <b>BIO</b> persillés
Produits laitiers	Camembert <b>BIO</b>	Cantal Jeune AOP 		Emmental	Yaourt <b>BIO Nature</b> au Sucre de Canne
Dessert	Poire <b>BIO de Cercier</b> 	Pompote Pommes Coing "Bissardon "		Salade de Fruits Frais 	Beignet 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 Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée 	 <b>Produits Frais</b>	 Cuisiné par nos soins
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 41 du : Lundi 05 au Dimanche 11 Octobre 2020

	lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade façon Piémontaise (Pommes de terre, cornichons, œuf, tomates, dés de jambon, Mayonnaise)	Céleri Rémoulade 		Radis & Beurre 	Salade Verte 
<b>Gestion des sans porc</b>	Salade de Pommes de terre au thon				
<b>Plat Principal</b>	Veau <b>Français</b> façon Marengo (Tomates, petits légumes & Arômes)	Rôti de Porc <b>Français</b> & Sauce Charcutière (Oignons, Cornichons, Moutarde, Arômes) 		Filet de Poisson <b>Frais</b> & Sauce aux Herbes (Echalotes, Persil, Ciboulette) 	Chili sin Carné façon 1001 Repas
<b>Gestion des sans porc</b>		Dinde sauce Charcutière 			
<b>Accompagnement</b>	Chou Fleur <b>BIO</b>	Pâtes		Carottes <b>BIO</b> Sautées	Boullgour Pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Saint Nectaire AOP 	Yaourt <b>BIO</b> Nature Sucré de <b>Région</b> (Isère) 		Fromage Blanc <b>BIO</b> Nature "Ferme du Crêt Joli" & Sucre 	Fromage des Bornes d' <b>Arbusigny</b> 
<b>Dessert</b>	Poire <b>BIO</b> de <b>Cercier</b> 	Raisins <b>BIO</b> 		Gâteau d'Anniversaire 	Pomme <b>BIO</b> de <b>Cercier</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 Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

<b>LOGOS</b>		<b>Porc Français</b>		<b>Volaille Française</b>		<b>Produits Frais</b>		<b>Cuisiné par nos soins</b>
		<b>Bœuf Français</b>		<b>Produit Local</b>		<b>Appellation d'Origine Protégée</b>		<b>Poisson Frais</b>
						<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)		

## Semaine 42 du : Lundi 12 au Dimanche 18 Octobre 2020 Semaine du Goût "le BIO et les produits locaux "C'est l'idéal"



	lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
<b>Hors d'œuvre</b>	Celeri Rave BIO du jardins du Salève (74) 	Betteraves BIO Cormoreche (AIN 01) 		Salade Verte d'Arthaz Pont Notre Dame (74) 	Rapé de Chou rouge des Jardins de Laura Reignier (74) 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Escalope de Dinde CORICO MONSOLS (69) 	Porc Monnier de la salaison d'Etaux (74) 		Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic (38) 	Pavé de Saumon Frais à l'Oseille (Crème, Oseille, Echalotes) 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Flan de Courge du Gaec de la Renouillère 74 	Pomme de terre facon boulangères du " Gaec du maraîcher Sciez " (74) 		 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE	Coquillettes Alpina (73) 
<b>Produits laitiers</b>	Tome BIO	Yaourt Brassé BIO de la Ferme du Parquet (74) 		Emmental rapé Français	Fromage Blanc BIO Nature du Crêt Joli 
<b>Dessert</b>	Compote Pommes Coing "BISSARDON " Mont du lyonnais (69) 	Poire BIO Val Fruit Cercier (74) 		Compote Pommes Poirs BIO "Thomas Le Prince " 	Madeleine BIO "Biscuiterie de Lathuile" (74) 
<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 Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



<b>LOGOS</b>	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	