



Semaine 45 du : Lundi 08 au Dimanche 14 Novembre 2021

	lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées au citron	Cœurs de blé en salade (maïs, olives noires, tomates, poivrons)		FERIE ARMISTICE	Râpé de Chou blanc BIO & vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Veau Français sauce forestière	Nuggets végétaux & ketchup			Filet de poulet au jus
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Omelette</i>				
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Gratin de chou fleur *(Chou fleur BIO)			Epinards BIO Hachés béchamel
Produits laitiers	Saint Paulin / Tome des Bauges AOP	Abondance AOP d'Arbusigny			Yaourt nature sucré
Dessert	Compote de Pommes BIO de Région	Pomme BIO de Cercier			Beignet au chocolat
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 46 du : Lundi 15 au Dimanche 21 Novembre 2021

	lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021
Hors d'œuvre	Céleri BIO & vinaigrette au fromage blanc	Pois chiche au curry		Salade composée (salade verte, dés de fromages, œuf dur & croutons)	Crêpe au fromage
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic de Royans à la tomate	Bœuf Français façon Stroganoff		Saucisson chaud Lyonnais	Plein filet de colin MSC & sauce citron
Gestion des sans porc / sans viande		Omelette		<i>Quenelles de Brochet & sauce armoricaine</i>	
Accompagnement		Carottes BIO persillées		Pommes boulangères	Petits pois au jus
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt Brassé BIO Nature sucré du GAEC de Gruffy		Yaourt sucré du GAEC de Barras "La Région a du goût"	Bleu d'Auvergne AOP
Dessert	Liégeois à la vanille	Poire de Cercier		Tarte au sucre	Banane 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	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 47 du : Lundi 22 au Dimanche 28 Novembre 2021

	lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021
Hors d'œuvre	Taboulé oriental	Salade Verte & Vinaigrette au basilic		Duo de Carottes & panais râpés vinaigrette *(Carottes BIO)	Rosette & Cornichon
Gestion des sans porc					<i>Euf dur & Mayonnaise</i>
Plat Principal	Sauté de Poulet Français Label Rouge à la Normande (pommes, cidre)	Bolognaise *(Bœuf Français)		Quenelles BIO Natures de Royans & sauce forestière	Plein filet de colin MSC à l'oseille
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Omelette</i>	<i>Sauce poisson</i>			
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Spaghettis BIO		Purée de Courge *(Courge BIO) au lait BIO de Minzier	Riz BIO façon pilaf à l'aneth
Produits laitiers	Quart de meule d'Arbusigny	Emmental Râpé		Fromage frais nature sucré	Margérianz au lait AOP "Coopérative de Lescheraines"
Dessert	Clémentine BIO	Compote de Pommes BIO "Bissardon"		Gâteau d'anniversaire	Kiwi
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		Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable



Semaine 48 du : Lundi 29 Novembre au Dimanche 05 Décembre 2021

	lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
Hors d'œuvre	Râpé de chou rouge & Vinaigrette balsamique 	Salade de pommes de terre (tomates, maïs, olives, œuf)		Velouté de courge* et Pommes de terre *(Courge BIO)	Salade verte & Vinaigrette à l'échalote 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Estouffade de Bœuf Français	Filet de Poisson Frais meunière & citron 		Filet de Poulet au Jus	
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Quenelles</i> 			<i>Omelette</i>	
Accompagnement	Semoule BIO	Poireaux en gratin au lait BIO de Région 		Haricots Verts sautés	
Produits laitiers	Abondance AOP d'Arbusigny 	Cantal Jeune AOP 		Meule BIO de Savoie "coopérative de Yenne" 	
Dessert	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince" 	Orange BIO 		Pomme BIO de Cercier 	
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	 Produit Végé	 Menu alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Produit local	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable	 Commerce équitable



Semaine 49 du : Lundi 06 au Dimanche 12 Décembre 2021

	lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Céleri BIO râpé Vinaigrette 		Salade verte mélangée & vinaigrette 	Fougasse au chèvre
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Colombo de Porc Français* au lait de coco * Porc du Rougeot du Charvin	Chili sin carné		Sauté de Veau Français aux olives	Plein filet de colin MSC au beurre blanc 
Gestion des sans porc / sans viande	Colombo de Dinde / poisson 			<i>Quenelles</i> 	
Accompagnement	Cœurs de Blé ALPINA	Riz BIO façon pilaf		Chou fleur BIO persillés	Petits pois carottes
Produits laitiers	Yaourt Brassé BIO nature sucré du GAEC de Gruffy 	Coulommiers / Reblochon AOP 		Yaourt BIO Nature au sucre de canne	Margériaz au lait AOP "Coopérative de Lescheraines" 
Dessert	Poire de Cercier 	Crème dessert BIO à la vanille		<i>Gâteau d'anniversaire</i> 	Pommes BIO de Cercier 
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
	Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson Frais
	La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable
							Menu alternatif
							Produit local
							Commerce équitable



Semaine 50 du : Lundi 13 au Dimanche 19 Décembre 2021

	lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Betteraves rouges BIO à la moutarde à l'ancienne	Râpé de chou blanc BIO & vinaigrette aux pommes et cidre 		Salade festive & vinaigrette balsamique (mesclun, croustons, gésiers , oignons frits) 	Carottes BIO râpées Vinaigrette à l'orange
Gestion des sans porc / sans viande	Poisson meunière & sauce tartare	Steak haché Français au jus <i>Omelette</i> 		Pavé de Saumon Frais & sauce écrevisses 	Quenelles BIO natures de Royans à la tomate
Accompagnement	Purée de patate douce & pommes de terre	Coquillettes BIO au beurre		Pommes dauphines	Haricots verts BIO sautés
Produits laitiers	Brie	Yaourt aux fruits		Yaourt nature sucré du GAEC du Préjourdan 	Fromage fondu type kiri
Dessert	Orange BIO 			Bûche de Noël au chocolat Clémentine & papillotes	Compote BIO de Région
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
		Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Produits Frais
						Poisson Frais
						Pêche durable
						Menu alternatif
						Produit local
						Commerce équitable