



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 DESPLAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Délicieux	Menus alternatifs
Bœuf / Veau Français	BIO Produit Bio	Poisson Frais	Local Produit Local	Produit local
La Région à du Gout	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Ces menus sont donnés à titre indicatif, 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

[illegible]

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 DESRI/AUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	
	Porc Français
	Bœuf / Veau Français
	La Région à du Gout
	Porc du Rougeot du Charvin
	Volaille Française
	Produit Label Rouge
	Appellation d'Origine Protégée
	Préparation contenant au moins 1 produit BIO
	Haute Valeur Environnementale
	Menu alternatif
	Produit local
	Commerce équitable

	lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Hors d'œuvre	Harclots verts en salade *(haricots verts BIO)	Céleri BIO & vinaigrette		Potage potiron butternut BIO & crème	Salade de lentilles estivale
sans porc					
Plat Principal	Bolognaise *(Bœuf Français)	Escalope de dinde chasseur		Sauté de bœuf Français façon grand veneur	Nuggets végétaux de blé
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Spaghettis BIO	Petits pois façon Française		Pommes de terre grenailles	Courgettes BIO aux herbes
Produits laitiers	Emmental râpé	Brie		Yaourt BIO du GAEC de Gruffy à la châtaigne	Quart de meule d'Arbusigny / Reblochon AOP d'Arbusigny
Dessert	Salade fruits frais	Beignet chocolat			Raisins BIO
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		Menu alternatif		Produit local		Commerce équitable	
	Porc Français		Porc du Rouget du Charvin		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale
	Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais
	La Région à du Gout		Produit Label Rouge		duit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable



Semaine 39 du : Lundi 26 septembre au dimanche 02 octobre 2022

	lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
Hors d'œuvre	Taboulé * (semoule BIO)	Salade verte Belmaracher HVE & vinaigrette		Salade Provençale : râpé de chou blanc, courgettes, maïs, poivron rouge, persil	Pois chiche au curry
Plat Principal	Sauté de poulet Français Label rouge à la crème	Diot Savoyard au jus du Rougeot du charvin		Filet de poisson frais meunière	Gratin de céréales aux petits légumes
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Ecrasé de pommes de terre *(pommes de terre HVE Belmaracher)		Epinards BIO hachés béchamel	Bûchette aux laits mélangés / Tomme de chèvre Gaec de l'Alambic
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Abondance AOP d'Arbusigny		Crème anglaise	Marcellaz Albanais
Dessert	Poire BIO de Cercier	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire chocolat	Kiwi 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
	Beuf / 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 40 du : Lundi 03 au dimanche 09 octobre 2022

	lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
Hors d'œuvre	Betteraves rouge vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise 		Duo de carottes *(carotte orange BIO) & vinaigrette aux arômes	Salade verte BIO & vinaigrette
Plat Principal	Sauté de veau Français à la moutarde à l'ancienne	Pizza bolo végétale		Pavé de saumon & sauce à l'orange	Lasagnes de bœuf *(bœuf Français)
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Haricots verts BIO persillés		Riz BIO façon pilaf	
Produits laitiers	Comité AOP	Yaourt nature sucré du GAFC du Pré jourdan		Yaourt aromatisé au citron HVE "chèvrerie de Jérémy" Marcellaz Albanais	Cantal jeune AOP
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Raisins noirs		Orange	Compote pommes poires "Bissardon"
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 DESREAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Port du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Beuf / 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



LA SEMAINE DU GOUT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

Semaine 41 du : Lundi 10 au dimanche 16 octobre 2022

SEMAINE DU GOUT : LE TOUR DES REGIONS DE FRANCE

LA SEMAINE DU GOUT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

	lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
Hors d'œuvre	Quiche Lorraine	Salade verte et dés de fromage de brebis & vinaigrette		Chou fleur BIO en salade	Tarte fine tomates, moutarde & chèvre
sans porc	Quiche au fromage	Axoa de veau * (veau Français)			
Plat Principal	Jambon au jus			Sauté de porc Français au cidre	Filet de poisson à l'escabèche
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Pennes BIO	Carottes BIO persillées		Pommes de terre vapeur	Poêlée de légumes du soleil
Produits laitiers	Munster AOP			Camembert BIO	
Dessert	Raisins blanc	Gâteau basque		Far breton	Orange
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 DESBIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin	Volaille Française	Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Pêche durable	Menu alternatif	Produit local	Commerce équitable



Semaine 42 du : Lundi 17 au dimanche 23 octobre 2022

	lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Hors d'œuvre	Tarte butternut et comté AOP	Rosette & cornichon		Coleslaw *(chou & carottes BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc		<i>Ceuf dur & mayonnaise</i>			
Plat Principal	Sauté de bœuf Français façon bourguignon	Filet de poisson sauce nantua		Nuggets de blé végétal	Hachis parmentier *(bœuf Français)
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Pennes BIO au beurre		Melanges d'automne (butternut BIO, navets BIO, carottes BIO) Rhône Saône	
Produits laitiers	St Nectaire AOP	Yaourt BIO nature au sucre de canne		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Margéraz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Salade de fruits frais	Poire BIO de Cercier		Gâteau d'anniversaire	Compote de pommes 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 GEMRCV obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
		</					