



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)	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette	Salade verte BIO & vinaigrette	FERIE ARMISTICE
Plat Principal	Quenelles BIO natures à la tomate 	Escalope de volaille au jus 	Jambon & sauce mère 	Sauté de veau Français forestier 	
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes BIO	Polenta crémeuse	Chou fleur BIO persillés	
Produits laitiers	Margérian au lait AOP / Tome des Bauges AOP au lait cru  	St nectaire AOP 	Crème anglaise	Yaourt BIO nature sucré	
Dessert	Poire BIO de Cercier  	Compote de pommes HVE 	Blanc en neige	Quatre quart aux pommes	
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 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 	Betteraves rouges BIO en salade 	Salade composée (œuf dur & croutons & dés de fromage)	Tarte au fromage
Plat Principal	Bœuf Français façon stroganoff 	Raviolis BIO basilic emmental à la tomate 	Curry de pois chiche aux légumes	Saucisson chaud Lyonnais 	Plein filet de colin & citron
Accompagnement	Carottes BIO persillées		Bouलगour BIO	Ecrasé de pommes de terre	Petits pois carottes
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy 	Emmental râpé	Comté AOP / Tome des Bauges AOP au lait cru  		
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Liégeois à la vanille	Salade de fruits frais	Tarte au sucre	Banane
Pain	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 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	Chou fleur BIO en salade	Salade verte & vinaigrette au basilic	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Chili sin carné	Filet de poisson frais meunière & sauce tartare 	Diot au jus 	Filet de poulet au jus	Bolognaise *(bœuf Français) 
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Brocolis BIO fleurette	Crozets	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	Liégeois vanille	Gâteau d'anniversaire Roulé à la châtaigne	Poire BIO de Cercier  
Pain	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 	Carottes BIO râpées & vinaigrette citron 	Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
Plat Principal	Sauté de veau Français au paprika 	Nuggets de blé végétal & ketchup 	Quenelles natures BIO à la tomate 	Lasagnes *(bœuf Français) 	Poisson sauce vierge
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de courge et pommes de terre *(courge BIO)	Brocolis BIO fleurette		Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Abondance AOP d'Arbusigny 	Yaourt BIO nature sucré	St nectaire AOP	Yaourt aromatisé à la fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie"	Camembert / Tome des Bauges AOP au lait cru
Dessert	Compote pommes poires " Thomas le Prince " 	Pomme BIO	Marbré au chocolat	Marcellaz Albanois 	Clémentine
Pain	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 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 de pâtes (*pâtes BIO)	Salade verte BIO & vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat Principal	Colombo de porc Français au lait de coco & ananas	Quenelles BIO natures de Royans à la tomate	Rôti de veau Français au jus	Gardiane de bœuf Français	Brandade de poisson
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Haricots verts BIO sautés	Gratin de courge *(courge BIO)	Chou fleur BIO persillés	
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP	Yaourt brassé BIO au citron du GAEC de Gruffy	Comté AOP	Fromage frais nature sucré	Coulommiers
Dessert	Crème dessert vanille		Clémentine BIO	Gâteau d'anniversaire	Pomme BIO de Cercier
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

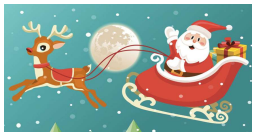
Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

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 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 Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Produit local Commerce équitable	Dclic vert Produit VEGE
-------	--	---	--	---	--	----------------------------



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 
Plat Principal	Filet de poisson meunière	Steak haché Français au jus 		REPAS DE NOËL !	Raviolis BIO ricotta emmental basilic 
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes BIO au beurre			
Produits laitiers	Brie	Yaourt aromatisé			Emmental râpé
Dessert	Orange BIO 				Compote
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	