Semaine 36 du : lundi 04 au dimanche 10 septembre 2023

	lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Pizza au fromage	Taboulé *(**semoule BIO**)	**Salade verte BIO** "Rhône saône"	**Tomates BIO** & Mozarella
Plat Principal	**Raviolis BIO** aux légumes du soleil à la tomate	Steak haché au jus (**bœuf Français**)	Sauté de porc sauce charcutière (**porc Français**)	Emincé de veau façon marengo (**veau Français**)	Escalope de dinde milanaise à la tomate
Accompagnement		**Haricots verts BIO**	**Brocolis BIO** fleurette	**Riz BIO** façon pilaf	Purée de patate douce (Namibie)
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré	Cantal jeune **AOP**	Margériaz au lait **AOP** "coopérative de Lescheraines"	**Yaourt BIO** nature sucré du **GAEC de Gruffy**
Dessert	Pêche ou nectarine	**Melon BIO**	Pastèque	**Compote pomme myrtilles BIO** "Thomas le prince"	**Kiwi BIO** GOLD (Nouvelle Zelande)
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 Jéromine 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	Menus 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 37 du : lundi 11 au dimanche 17 septembre 2023

	lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
Hors d'œuvre	**Carottes BIO** râpées vinaigrette	Pâté croute de volaille & cornichon	**Salade verte BIO** & vinaigrette	Lentilles* en salade (vinaigrette au basilic)(*lentilles **HVE**)	**Pastèque BIO**
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(**bœuf Français**)	Filet de poisson meunière & sauce tartare	Rôti de veau à la moutarde (**veau Français**)	Nuggets de blé végétaux & ketchup	**Diot au jus**
Accompagnement	Pommes rissolées	**Epinards BIO** hachés béchamel	**Coquillettes BIO**	Courgettes à la tomate	Polenta
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt nature sucré du **GAEC du Pré Jourdan**	Ile flottante	Comté **AOP d'Arbusigny**	Fromage fondu type "kiri"
Dessert	Crème dessert vanille	Brugnon / Peche		**Raisins BIO**	Compote de pommes **HVE**
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 Jéromine 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 38 du : lundi 18 au dimanche 24 septembre 2023

	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* *(**pâtes BIO**)	**Concombres rondelles BIO** & vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette	Velouté de potiron, **butternut BIO** & crème
Plat Principal	Sauté de dinde au paprika (**dinde Française**)	Chili sin carné	Filet de poulet au jus	Crousti végétal	Sauté de bœuf façon grand veneur (**bœuf Français**)
Accompagnement	**Chou fleur BIO** persillés	**Riz BIO**	Ratatouille	Petits pois carottes	Gratin de pomme de terre
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	**Tome de Savoie BIO AOP** Tavaillarde	**Yaourt BIO** nature sucré	St nectaire **AOP**	**Yaourt BIO** à la chataigne du **GAEC de Gruffy**
Dessert	**Pomme BIO** de **Cercier**	**Compote de poires BIO** **"Thomas le Prince"**	Raisins	Beignet chocolat	
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 Jéromine 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 39 du : lundi 25 septembre au dimanche 01er octobre 2023

	lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Hors d'œuvre	**Céleri BIO** rémoulade	Salade à la Portugaise (pois chiche / pdt / thon / oignon rouge / olive verte)	**Tomates BIO** vinaigrette	**Carottes BIO** râpées vinaigrette	**Betteraves rouges BIO** vinaigrette
Plat Principal	Bolognaise *(**bœuf Français**)	Sauté de porc à la moutarde (**porc Français**)	Bœuf façon bourguignon (**bœuf Français**)	Pavé de saumon sauce aneth	Quenelles natures à la tomate
Accompagnement	**Spaghettis BIO**	Duo d'haricots* *(**haricots verts BIO**)	Pommes vapeur	**Brocolis BIO** fleurette	**Riz BIO** façon pilaf
Produits laitiers	Emmental râpé	**Yaourt BIO** nature sucré	Brie	Yaourt nature sucré **HVE** du GAEC de Barras (seau)	Comté **AOP** / **Reblochon AOP d'Arbusigny**
Dessert	Compote de pommes "**Thomas le Prince**" (poche)	Ananas	Dessert lacté type "flamby"	Gâteau d'anniversaire	Raisin
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 Jéromine 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	duit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable

Semaine 40 du : lundi 02 au dimanche 08 octobre 2023

	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Hors d'œuvre	Lentilles* en salade *(**lentilles HVE**)	Chou blanc émincé au raisin sec	Rapé de **courgette BIO** à la menthe	Salade verte & vinaigrette	Rigolo au fromage
Plat Principal	Crousti végétal & Ketchup	Tajine de dinde	Filet de poisson meunière	Lasagnes de bœuf* *(**bœuf Français**)	Filet de poisson à la crème tomatée
Accompagnement	Purée de courge* *(**courge BIO**)	**Semoule BIO**	**Epinards BIO** hachés béchamel		Petits pois façon au jus
Produits laitiers	Margériaz au lait **AOP** "coopérative de Lescheraines"	Yaourt arômatisé **HVE** "chèvrerie de Jérémy"	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré du **GAEC du Pré Jourdan**
Dessert	Prune		Pâtisserie	Mousse au chocolat	**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 Jéromine 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	duit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable

Semaine 41 du : lundi 09 au dimanche 15 octobre 202

	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Hors d'œuvre	**Carottes BIO** râpées vinaigrette	**Céleri BIO** rémoulade à la moutarde à l'ancienne	**Riz BIO** en salade	Macédoine de légumes	Haricots rouge & maïs
Plat Principal	Sauté de poulet à la crème (**poulet Français**)	Filet de poisson à l'oseille	Cappeletti 5 fromages à la tomate	Sauté de bœuf aux épices douces (**bœuf Français**)	Nuggets de blé & ketchup
Accompagnement	**Coquillettes BIO** au beurre	**Chou fleur BIO** en gratin		Pommes noisettes	Courgettes à la tomate
Produits laitiers		Comté **AOP**	Emmental râpé	**Yaourt HVE** à la vanille "**chèvrevrie de Jérémy**"	Fromage des bornes
Dessert	Crème dessert caramel	Eclair au chocolat	Banane	**Poire BIO** de **Cercier**	Compote de pommes **HVE**
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 Jéromine 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 42 du : lundi 16 au dimanche 22 octobre 2023

	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre	**Salade verte BIO** & vinaigrette	**Betteraves rouges BIO** vinaigrette	**Céleri BIO** rémoulade	**Haricots verts BIO** en salade
Plat Principal	Sauté de veau forestier (**veau Français**)	**Jambon au jus**	Boulettes de bœuf à la tomate	Poisson meunière & sauce tartare	Chili sin carné
Accompagnement	**Brocolis BIO** fleurette	Ecrasé de pommes de terre	Pâtes	**Carottes BIO** sautées	**Riz BIO** façon pilaf
Produits laitiers	**Yaourt BIO** nature au sucre de canne	Brie	St paulin	Yaourt nature sucré **HVE** du GAEC de Barras (pot)	Comté **AOP** / **Tome des Bauges AOP**
Dessert	Poire de **Cercier**	Compote pomme coing **HVE**	**Pomme BIO de Cercier**	Gâteau d'anniversaire	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 Jéromine 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
- Prépatation 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