



## Semaine 45 du : lundi 06 au dimanche 12 novembre 2023

	<b>lundi 6 novembre 2023</b>	<b>mardi 7 novembre 2023</b>	<b>mercredi 8 novembre 2023</b>	<b>jeudi 9 novembre 2023</b>	<b>vendredi 10 novembre 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage aux légumes d'automne	Mélange de carottes & radis noir ( <b>carottes BIO</b> )	<b>Chou fleur BIO</b> en salade	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette	Lentilles* en salade (* <b>lentilles HVE</b> ) 
<b>Plat Principal</b>	Steak* haché & sauce barbecue ( <b>bœuf Français</b> ) 	Filet de poisson & sauce citron	<b>Jambon &amp; sauce mère</b>	Emincé de veau forestier *( <b>veau Français</b> ) 	 Crousti végétal 
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b>	<b>Riz BIO</b> aux petits légumes	Polenta crémeuse	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	Purée de courge* *( <b>courge BIO</b> )
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais nature sucré	Margériaz au lait AOP " <b>coopérative de Lescheraines</b> " /  <b>Tome des Bauges AOP</b> 	Coulommiers	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> <b>GAEC du Pré Jourdan</b>  	St nectaire AOP 
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  	Compote pomme banane	Salade de fruits frais	Quatre quart	<b>Poire BIO de Cercier</b>  
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b> 	Appellation d'Origine Protégée  <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b> 
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b> 	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Produit local</b>
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Produit Label Rouge</b> 	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Poisson Frais</b>
			 <b>Pêche durable</b>	 <b>Commerce équitable</b>



## Semaine 46 du : lundi 13 au dimanche 19 novembre 2023

	lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette 	Boulgour BIO en salade	Céleri BIO rémoulade 	Salade composée (œufs dur, croutons, dés de fromage)	Pizza au fromage
Plat Principal	Raviolis BIO basilic emmental à la tomate 	Bœuf* façon strogonoff (bœuf Français) 	Curry de pois chiche	Saucisson chaud Lyonnais sauce Beaujolaise 	Filet de poisson frais meunière & citron 
Accompagnement		Carottes BIO persillées	Semoule BIO	Gratin de pommes de terre 	Brocolis BIO sautés
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy 	Comté AOP 		Brie
Dessert	Crème dessert au chocolat	Orange	Compote de poires "Thomas le Prince" 	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	PRODUIT VEGE
	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 20 au dimanche 26 novembre 2023

	<b>lundi 20 novembre 2023</b>	<b>mardi 21 novembre 2023</b>	<b>mercredi 22 novembre 2023</b>	<b>jeudi 23 novembre 2023</b>	<b>vendredi 24 novembre 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre *( <b>pommes de terre HVE</b> ) 	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron 	Crêpe emmental	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette au basilic	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* façon bourguignon*( <b>bœuf Français</b> ) 	Chili sin carné	Filet de poisson & sauce oseille	Filet de poulet au paprika	<b>Diot au jus</b>  "Salaison du Charvin"
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre persillés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Purée de courge* *( <b>courge BIO</b> )	<b>Chou fleur BIO</b> persillés	Polenta
<b>Produits laitiers</b>	Bûche du pilat	Yaourt à la fraise <b>HVE "chèvrerie de Jérémy"</b>  	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Fromage fondu type "samos"	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> du GAEC de Barras 
<b>Dessert</b>	Kiwi	 	Orange	Gâteau d'anniversaire <b>Roulé à la crème de marron</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier  
<b>Pain</b>	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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Produit local</b>	
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Produit Label Rouge</b>	 <b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Pêche durable</b>	 <b>Commerce équitable</b>	



## Semaine 48 du : lundi 27 novembre au dimanche 03 décembre

	lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Emincé de chou rouge* ( <b>chou rouge BIO</b> )	Tarte au fromage	Endives & vinaigrette
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry *( <b>poulet Français label rouge</b> )	Pavé de <b>saumon frais</b> sauce aneth	Rôti de veau* aux olives *( <b>veau Français</b> )	Galette de soja	Lasagnes de bœuf* *( <b>bœuf Français</b> )
Accompagnement	<b>Semoule BIO</b>	Purée de patate douce	Pommes vapeur	Petits pois carottes	
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Camembert	St nectaire AOP	Yaourt nature sucré <b>HVE</b> du GAEC de Barras	
Dessert	Clémentine	Eclair au chocolat	Cocktail de fruits au sirop léger	<b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Dessert lacté type "flamby"
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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit Végé</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	



## Semaine 49 du : lundi 04 au dimanche 10 décembre 2023

	lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pois chiche à la portugaise	Coleslaw (chou BIO & carottes BIO) 	Œuf dur & mayonnaise 	Salade verte & vinaigrette	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
Plat Principal	Sauté de veau* Français à la moutarde *(veau Français)	Quenelles natures sauce forestière 	Gnocchis à la tomate 	Filet de <b>poisson frais</b> sauce vierge 	Colombo de porc* au lait de coco *(porc Français label rouge) 
Accompagnement	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf		<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	<b>Boullgour BIO</b>
Produits laitiers	Comté AOP	Cantal Jeune AOP / <b>Reblochon AOP d'Arbusigny</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Yaourt nature sucré <b>HVE du Pré</b> 	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Dessert	Orange	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince"	Clémentine	Gâteau d'anniversaire <b>Poire chocolat</b>	<b>Pomme BIO</b> 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	<b>PRODUIT VEGE</b>
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	<b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	<b>LOCAL</b> Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	<b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	



## Semaine 50 du : lundi 11 au dimanche 17 décembre 2023

	lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
Hors d'œuvre	Carottes <b>BIO</b> râpées vinaigrette	Pâté croute de volaille	Salade verte <b>BIO</b> & vinaigrette	Emincé de chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette aux pommes	Pizza au fromage
Plat Principal	 Parmentier de légumes 	Filet de <b>poisson frais</b> meunière & citron	Sauté de porc* sauce charcutière *(porc Français)	Bolognaise* *(bœuf Français)	Sauté de poulet* à l'orange *(poulet Français)
Accompagnement		Gratin de chou fleur *(chou fleur <b>BIO</b> )	Petits pois	<b>Spaghettis BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> au cumin
Produits laitiers	St nectaire <b>AOP</b>	Fromage frais nature sucré	Crème anglaise	Emmental râpé	Yaourt nature sucré
Dessert	Pomme au four	<b>Poire BIO</b> de Cercier 	Gâteau au chocolat	Compote de pommes "Thomas le Prince"	Kiwi
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	<b>PRODUIT VEGÉ</b>
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	<b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit <b>BIO</b>	Poisson Frais	<b>LOCAL</b> Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	<b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	



## Semaine 51 du : lundi 18 au dimanche 24 décembre 2023

	lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
Hors d'œuvre	Lentilles en salade *(lentilles HVE)	Pomelos & sucre 	Salade composée (dés de fromage, croustons) & vinaigrette	Rigolo au fromage 	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange
Plat Principal	Nuggets végétaux 	Galette de soja & sauce tomate 	Sauté de poulet sauce marrons & champignons (*poulet Français)	Pavé de saumon sauce crustacés 	Steak* haché sauce barbecue *(Français)
Accompagnement	Epinards BIO hachés béchamel	Cœurs de blé BIO	Riz sauvage	Pommes dauphines	Coquillettes BIO
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO à la myrtilles du GAEC de Gruffy	Bûche de Noël & papillotes 	Bûche de Noël au chocolat & papillotes	Emmental râpé
Dessert	Clémentine				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	<b>Produit Végé</b>
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	<b>BIO</b>	Poisson Frais	<b>Local</b>	<b>Produit local</b>
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	Pêche durable	<b>Fairtrade</b>	<b>Commerce équitable</b>