





*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 Charvri		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menus alternatif		Produit Végé
		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	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Pâté croute de volaille & cornichon		Lentilles* en salade (vinaigrette au basilic)(*lentilles HVE)	<b>Pastèque BIO</b>
sans porc		<i>Crêpe au fromage</i>		Nuggets de blé végétaux & ketchup	<b>Diot au jus</b>
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(bœuf Français)	Filet de poisson meunière & sauce tartare			<i>Saucisse de volaille / Poisson sauce aux herbes</i>
sans porc / sans viande	<i>Quenelles natures à la tomate</i>				
Accompagnement	Pommes rissolées	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel		Courgettes à la tomate	Polenta
Accompagnement	Aubergines à la tomate	Crozets		Bouलगour	Haricots plats
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt nature sucré du <b>GAEC du Pré Jourdan</b>		Comté <b>AOP d'Arbusigny</b>	Fromage fondu type "kiri"
Dessert	Crème dessert vanille	Brugnon / Pêche		<b>Raisins BIO</b>	Compote de pommes <b>HVE</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>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 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 		Salade verte & vinaigrette 	Velouté de potiron, <b>butternut BIO</b> & crème 
sans porc					
Plat Principal	Sauté de dinde au paprika (dinde Française) 	Chili sin carné		Crousti végétal 	Sauté de bœuf façon grand veneur (bœuf Français) 
sans porc / sans viande	Omelette				Quenelles natures sauce forestière
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés	Riz BIO		Petits pois carottes	Gratin de pomme de terre
Accompagnement	Quinoa				Navets glacés
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Tome de Savoie BIO AOP Tavaillarde  		St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne du GAEC de Gruffy 
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 		Beignet chocolat	
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 Végé
		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)		Carottes BIO râpées vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					Quenelles nature à la tomate
Plat Principal	Bolognaise *(bœuf Français)	Sauté de porc à la moutarde (porc Français)		Pavé de saumon sauce aneth	
sans porc / sans viande	sauce thon tomate	Sauté de dinde à la moutarde / omelette			
Accompagnement	Spaghettis BIO	Duo d'haricots* *(haricots verts BIO)		Brocolis BIO fleurette	Riz BIO façon pilaf
Accompagnement	Julienne de légumes	Boulgour		Polenta	Blettes
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras (seau)	Comté AOP / Reblochon AOP d'Arbusigny
Dessert	Compote de pommes "Thomas le Prince" (poche)	Ananas		Gâteau d'anniversaire	Raisin
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
-------	--	---	--	---	--



## 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		Salade verte & vinaigrette	Rigolo au fromage
sans porc					
Plat Principal	Crousti végétal & Ketchup	Tajine de dinde		Lasagnes de bœuf* *(bœuf Français)	Filet de poisson à la crème tomatée
sans porc / sans viande		Quenelles natures sauce curry		Lasagnes végétariennes	
Accompagnement	Purée de courge* *(courge BIO)	Semoule BIO			Petits pois au jus
Accompagnement		Champignons			Pommes vapeur
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé HVE "chèvrerie de Jérémy"			Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan
Dessert	 Prune			Mousse au chocolat	Pomme BIO de Cercier 
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 41 du : lundi 09 au dimanche 15 octobre 2023



	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Hors d'œuvre	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	<b>Céleri BIO</b> rémoulade à la moutarde à l'ancienne		Macédoine de légumes	Haricots rouge & maïs
sans porc					
Plat Principal	Sauté de poulet à la crème (poulet Français)	Filet de poisson à l'oseille		Sauté de bœuf aux épices douces (bœuf Français)	Nuggets de blé & ketchup
sans porc / sans viande	<i>Quenelles à la tomate</i>			<i>Fricassé de poisson aux épices douces</i>	
Accompagnement	<b>Coquillettes BIO</b> au beurre	<b>Chou fleur BIO</b> en gratin		Pommes noisettes	Courgettes à la tomate
Accompagnement	Haricots verts	Crozets		Epinards	Quinoa
Produits laitiers		Comté AOP		Yaourt <b>HVE</b> à la vanille "Chèvrerie de Jérémie" 	Fromage des Bornes
Dessert	Crème dessert au caramel	Eclair au chocolat		<b>Poire BIO</b> de Cercier 	Compote de pommes <b>HVE</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>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 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		Céleri BIO rémoulade	Haricots verts BIO en salade
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau forestier (veau Français)	Jambon au jus		Poisson meunière & sauce tartare	Chili sin carné
sans porc / sans viande	Omelette sauce forestière	Filet de poulet basquaise / omelette piperade			
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Ecrasé de pommes de terre		Carottes BIO sautées	Riz BIO façon pilaf
Accompagnement	Boulgour	Salsifis au jus		Quinoa	
Produits laitiers	Yaourt BIO nature au sucre de canne	Brie		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras (pot)	Comté AOP / Tome des Bauges AOP
Dessert	Poire de Cercier	Compote pomme coing HVE		Gâteau d'anniversaire	Orange
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	