



Semaine 35 du : Lundi 30 Août au Dimanche 05 Septembre 2021

	lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Horz d'entree				Macédoine de Légumes	Pastèque
Gestion des sans porc					
Plat Principal				Plein filet de colin d'Alaska pané	
Gestion des sans porc / sans viande					
Accompagnement				Epinards BIO Hachés Béchamel	Raviolis Emmental Basilic BIO de Royans à la tomate
Accompagnement				Boulgour	
Produits laitiers				Yaourt BIO Nature Sucré	Emmental râpé
Dessert				Tarte au chocolat	Compote Pommes Framboises BIO "Thomas Le Prince"
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 2017

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	Produits Frais	Menu alternatif
							Produit labellisé A.O.P.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local
									Commerce équitable



Semaine 36 du : Lundi 06 au Dimanche 12 Septembre 2021

	lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Hors d'œuvre		Melon		Tomates BIO & Vinaigrette au basilic	Pizza aux fromages
Gestion des sans porc		 Queuelles BIO de légumes de Royans & Sauce Béchamel au lait BIO de Minzier		Sauté de Bœuf Français façon Bourguignon	Filet de coïin frais & Sauce citron
Plat Principal					
Gestion des sans porc / sans viande					
Accompagnement	Pommes dauphines	Brocolis BIO Fleurette		Cœurs de Bié ALPINA	Ratatouille fraîche
Accompagnement	Courgettes	Quinoa		Champignons	Lentilles
Produits laitiers	Fromage Frais Nature Sucré	Camembert		Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Pêche	Chou Vanille		Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince"	Raisins
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 2017

	lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
LOGOS	 	 	 	 	



Semaine 37 du : Lundi 13 au Dimanche 19 Septembre 2021

	lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre au thon	Concombres BIO frais & Vinaigrette		Taboulé* au petit épeautre *(épeautre BIO)	Salade Verte & Vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français au Caramel	Pavé de Saumon Frais & Sauce Ciboulette		Sauté de Veau Français au miel	Chili sin carné
Gestion des sans porc / sans viande	Sauté de Dinde au Caramel				
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés	Coquillettes BIO au beurre		Carottes BIO confites	Riz BIO façon pilaf
Accompagnement	Polenta	Haricots plats sautés d'Espagne		Pommes Vapeur	Navets
Produits laitiers	Margeriaz au lait AOP "Coopérative de Lescheraines"	Brie		Yaourt BIO Nature Sucré "Lait 2 Vaches"	Saint Nectaire AOP
Dessert	Poire William's des Monts du Lyonnais	Compote de Pommes Myrtilles BIO "Thomas Le Prince"		Prune BIO	Crème dessert au 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 DESBIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GENRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2021

LOGOS	Port Français	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin	Volaille Française	Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif



Semaine 38 du : Lundi 20 au Dimanche 26 Septembre 2021

	lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Chou fleur BIO aux petits légumes	Duo de Carottes BIO & Panais râpés Vinaigrette	Escalope de Dinde Française façon chasseur	Haricots blanc à la Libanaise (Citron, cumin, huile d'olive)	Céleri BIO rémoulade
Gestion des sans porc / sans viande	Bœuf Français au paprika	Gratin de Courge* au lait BIO de Minzier *(Courge BIO)	Yaourt BIO du GAEC de Gruffy au marron	Nuggets Végétaux & ketchup	Filet de cabillaud frais sauce vierge
Accompagnement	Semoule BIO	Ebly		Petits pois façon Française	Pommes rissolées
Accompagnement	Haricots Beurre			Pâtes	Courgettes
Produits laitiers	Quart de Meule d'Arbusigny / Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny	Yaourt BIO du GAEC de Gruffy au marron		Yaourt Sucré du GAEC de Barras "La Région a du goût"	Emmental
Dessert	Pomme BIO de Cercier	HELLO (Inlucant)		Raisins BIO	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince"
Pain	Pain			Pain	Pain

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

Menus validés par Mme Jérôme DESRIEAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2017

Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif
Beuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local
La Région à du Goût	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 39 du : Lundi 27 Septembre 03 Octobre 2021

	lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Hors d'œuvre	Salade de riz* composée (tomates, concombres, olives) *(Riz BIO)	Salade Verte & Vinaigrette	Salade d'haricots verts* composée (oignon émincé, tomates, maïs) *(Haricots verts BIO)	Radis & Beurre	Salade d'haricots verts* composée (oignon émincé, tomates, maïs) *(Haricots verts BIO)
Gestion des sans porc / sans viande	Sauté de Dinde Française à la crème "Elevage de l'Ain"	Diot savoyard	Steak Haché Français & Sauce barbecue	Steak Haché Français & Sauce barbecue	Lasagne végétales (tomates, égrené de soja BIO & petits légumes)
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Lentilles	Quinoa	Crème anglaise	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne" / Tome des Bauges AOP
Accompagnement	Ebly	Champignons	Gâteau d'Anniversaire au chocolat	Pain	Pain
Produits laitiers	Fromage Frais nature sucré	Cantal Jeune AOP / Brie de Meaux AOP	Compote Pommes Bananes		
Dessert	Poire BIO de Cercier				
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

	Produits Frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif
LOGOS				



Semaine 40 du : Lundi 04 au Dimanche 10 Octobre 2021

	lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Bors d'œuvre	Céleri BIO Râpé Vinaigrette 	Oeuf dur & mayonnaise 		Salade cubaine (haricot rouge, tomates, thon, avocat)	<i>Patate chaude</i>
Gestion des sans porc					<i>Terrine aux 2 poissons</i>
Plat Principal	Blanquette de Veau Français à l'ancienne 	Tarte aux fromages 		Sauté de Poulet Français Label Rouge à la Cubaine (ail & agrumes) 	Filet de lieu frais & Sauce oseille
Gestion des sans porc / sans viande					
Accompagnement	Pommes vapeur	Epinards BIO Hachés béchamel		Riz sauvage	Petits pois carottes
Accompagnement	Chou fleur	Semoule		Julienne de Légumes	Boullgour
Produits laitiers	Comté AOP 	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne 		Gâteau à l'ananas, noix de coco & caramel 	Coulommiers / Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny
Dessert	Compote de Poires BIO "Thomas Le Prince" 	Raisins Noir 			Banane 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 DESRAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif
LOGOS					
	Beuf / Veau Français	Volaille Française	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	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 11 au Dimanche 17 Octobre 2021

Semaine du goût



	lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Hors d'œuvre Gestion des sans port.					
Plat Principal Gestion des sans port. sans viande	Duo de maïs & pois chiche en salade & Vinaigrette au miel Tajine de Dinde Française au curry doux & citron <i>Quenelles au curry doux citron</i>	Carottes BIO râpées & vinaigrette aux agrumes Filet de poisson & sauce à l'orange Grain de courge au lait BIO de Minzier Polenta Yaourt brassé BIO aux abricots du GAEC de Gruffy <i>Produit Local</i>		Salade Verte & Vinaigrette à la ciboulette Raviolis Ricotta Emmental basilic BIO au pesto <i>CLIC Vert</i>	Soupe Pâtes Pickles de Betteraves miel & persilles de farro Chili con carne <i>Quenelles à la tomate</i> Riz BIO tomates au paprika Sablés Babybel Prune Pain
Accompagnement	Semoule BIO Safranée				
Accompagnement	Haricots beurre				
Produits laitiers	Emmental				
Dessert	Crème dessert BIO à la vanille "Lait 2 vaches"				
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

	Produits Français	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif
LOGOS	 	 	 	



Semaine 42 du : Lundi 18 au Dimanche 24 Octobre 2021

	lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Lentilles en salade	Rosette & Cornichon <i>Terrine de légumes</i>		Rapé fin de chou blanc Vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Gestion des sans porc / sans viande	Saute de Porc Français à la Moutarde à l'ancienne <i>quercettes</i>	Filet de Colin & sauce aux herbes		Nuggets végétaux DCLIC PLAT VERT	Hachis parmentier *(Boeuf Français)
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Pennes BIO		Carottes BIO persillées	<i>brandade de morse</i>
Accompagnement	Boullgour	Julienne de légumes		Riz	
Produits laitiers	St Nectaire AOP / Tome des Bauges AOP "Coopérative de Lescheraines"	Yaourt Nature sucré du GAEC de Barras " La Région a du goût"		Yaourt BIO Nature Sucré	Margeriaz au lait AOP "Coopérative de Lescheraines"
Dessert	Salade de fruits frais	Poire BIO		Gâteau Anniversaire à la framboise	Compote BIO "Thomas Le Prince"
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	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin	Volaille Française	Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif
							Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local
							Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable