







# Semaine 47 du : lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri BIO rémoulade	Salade de pois chiche* vinaigrette (*pois chiche BIO)		Salade composée (œuf dur, croustons, dés de fromage)	Taboulé *(boulgour BIO)
<b>Plat Principal</b>	Filet de poisson frais sauce nantua	Galette de soja		Saucisson* chaud Lyonnais sauce Beaujolaise *(Français)	Escalope de volaille* fraîche au jus *(dinde Française)
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO confites		Pommes boulangères	Purée de courge* (courge BIO)
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan	Cantal jeune AOP			Bûche du Pilat
<b>Fromage au lait cru</b>		Reblochon AOP			
<b>Dessert</b>	Orange	Pomme BIO de Cercier		Tarte au sucre	Banane
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

## REPAS A THEME

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	Porte Français	Beauf / Veau Français	La Région à du Gout	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif





## Semaine 49 du : lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024

	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Hors d'œuvre	Pizza au fromage (Pierre Clot)	Coleslaw (carottes BIO & chou blanc)		Potage de légumes d'hiver & pomme de terre	Pomelos & sucre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon bourguignon (*Français & HVE) "ferme de Chailloines"	Chili sin carné		Filet de colin frais meunière & sauce tartare	Diot au jus "Saison du Charvrit"
sans porc					
sans viande	Crousti végétal				Saussice de volaille Omelette sauce tomate
Accompagnement	Julienne de légumes	Riz BIO façon pilaf		Gratin de courge* (courge BIO)	Coquillettes BIO
Produits laitiers	Fromage fondu type "fripou"	Camembert		Yaourt HVE sucré du Pré-Jourdan	
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Orange BIO	Crème dessert 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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Beuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	

# Semaine 50 du : lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024



	lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de lentilles*, brunoise, échalotes, persil vinaigrette * (HVE)	Salade verte & vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande		Sauté de porc* aux pruneaux (Français)		Escalope de volaille* fraîche au jus (*dinde Française)	Hachis parmentier *(Bœuf Français)
Plat Principal	Nuggets de blé & ketchup	Sauté de poulet* aux pruneaux* (Français)		Omelette	Brandade de poisson
sans porc		Quenelles natures sauce champignons		Petits pois carottes	
sans viande		Purée de patate douce		Fromage frais nature sucré	Comté AOP
Accompagnement	Haricots verts BIO sautés	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruuffy (seau)		Gâteau d'anniversaire orange & miel	Banane BIO
Produits laitiers	St nectaire AOP	Pain			Pain
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 DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Beuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



# Semaine 51 du : lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Hors d'œuvre	Quiche aux poireaux 	Endives (entières) & vinaigrette		Mesclun, croustons & dés de fromage 	Carottes BIO râpées vinaigrette 
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Galette végétale 	Tajine de dinde* (Française)  <i>Tajine de pois chiche</i>		Pavé de saumon frais sauce écrevisse 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate 
sans porc					
sans viande					
Accompagnement	Epinards BIO hachés béchamel	Semoule BIO		Gratin dauphinois 	Emmental râpé
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré 				Compote de pommes HVE 
Dessert	Clémentine BIO 	Crème dessert vanille		Bûche au chocolat & papillotes	
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

## REPAS FESTIF

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	Port Français 	Volaille Française 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Menu alternatif 
	Beauf / Veau Français 	Produit local 	Préparation contenant au moins 1 produit BIO 	Poisson Frais 	Commerce équitable 
	La Région à du Gout 	Produit Label Rouge 	Produit fermier ou produit de la ferme 	Pêche durable 	