

## Semaine 38 du : Lundi 20 au Dimanche 26 Septembre 2021

	<b>lundi 20 septembre 2021</b>	<b>mardi 21 septembre 2021</b>	<b>mercredi 22 septembre 2021</b>	<b>jeudi 23 septembre 2021</b>	<b>vendredi 24 septembre 2021</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Chou fleur <b>BIO</b> aux petits légumes	Duo de Carottes <b>BIO</b> & Panais râpés Vinaigrette	Macédoine de légumes	Haricots blanc à la Libanaise (citron, cumin, huile d'olive)	<b>Céleri BIO</b> rémoulade
Gestion des sans porc				Nuggets Végétaux & ketchup	Filet de <b>cabillaud</b> frais sauce vierge
<b>Plat Principal</b>	Beuf Français au paprika	Escalope de Dinde Française façon chasseur	Gratin aux 2 poissons (saumon & colin)	Petits pois façon Française	Pommes risolées
Gestion des sans porc /				Yaourt Sucré du GAEC de Barras "La Région a du goût"	Emmental
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Gratin de Courge* au lait <b>BIO</b> de Minzier *(Courge <b>BIO</b> )	<b>Riz BIO</b> aux oignons	Raisins <b>BIO</b>	<b>Compote de Pommes BIO</b> "Thomas Le Prince"
<b>Produits laitiers</b>	Quart de Meule d'Arbusigny / <b>Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny</b>	Yaourt <b>BIO</b> du GAEC de Gruffy au marron	Bûchette aux laits mélangés		
<b>Dessert</b>	Pomme <b>BIO</b> de Cercier		Banane		
<b>Pain</b>	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 DESRUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>					
	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 39 du : Lundi 27 Septembre 03 Octobre 2021

	<b>lundi 27 septembre 2021</b>	<b>mardi 28 septembre 2021</b>	<b>mercredi 29 septembre 2021</b>	<b>jeudi 30 septembre 2021</b>	<b>vendredi 1 octobre 2021</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz* composée (tomates, concombres, olives) *(Riz BIO)	Salade Verte & Vinaigrette	Chou fleur en salade	Radis & Beurre	Salade d'haricots verts* composée (oignon émincés, tomates, maïs) *(Haricots verts BIO)
Gestion des sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>Dinde Française</b> à la crème "Elevage de l'Air" 	<b>Diot</b> savoyard du Rougeot du Charvin Saucisse de Volaille /	Veau Français forestier	<b>Steak Haché Français</b> & Sauce barbecue 	Lasagne végétales (tomates, <b>égrené de soja BIO</b> & petits légumes) 
<b>Gestion des sans porc /</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis BIO</b> fleurette	Lentilles	<b>Coquillettes BIO</b>	Gratin de Courgettes* au lait BIO de Minzier *(courgettes BIO)	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne" / <b>Tome des Bauges AOP</b> "Coopérative de Lescheraines" 
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Frais nature sucré	<b>Cantal Jeune AOP / Brie de Meaux AOP</b> 	Saint Paulin	Crème anglaise	
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO de Cercier</b> 	Compote Pommes Bananes	<b>Raisins BIO</b> 	Gâteau d'anniversaire au chocolat 	<b>Kiwi BIO</b> 
<b>Pain</b>	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 DESRUX Diéticienne 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	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 Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	

## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri BIO Rapé Vinaigrette 	Oeuf dur & mayonnaise 	Radis & Beurre 	Salade cubaine (haricot rouge, tomates, thon, avocat)	Pâté croûte 
Gestion des sans porc					Terrine aux 2 poissons 
<b>Plat Principal</b>	Blanquette de Veau Français à l'ancienne 	Tarte aux fromages 	Paleron de Bœuf Français au jus 	Sauté de Poulet Français Label Rouge à la Cubaine (ail & agrumes) 	Filet de lieu frais & Sauce oseille 
Gestion des sans porc /					
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeur	Epinards BIO Hachés béchamel	Printanière de légumes	Riz sauvage	Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP 	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne 	Fromage Blanc BIO battu "Ferme du Crêt Joli" & Sucre 	Gâteau à l'ananas, noix de coco & caramel 	Coulommiers / Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny 
<b>Dessert</b>	Compote de Poires BIO "Thomas Le Prince" 	Raisins Noir 	Tropéenne 		Banane BIO 
<b>Pain</b>	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 Jeromine DESMAYX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCV obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



## Semaine 41 du : Lundi 11 au Dimanche 17 Octobre 2021

### Semaine du goût

### LA SEMAINE DU GOÛT

DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021



	lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Hors d'œuvre	Duo de maïs & pois chiche en salade & Vinaigrette au miel	Carottes BIO Râpées & vinaigrette aux agrumes	Pomelos & Sucre	Salade Verte & Vinaigrette à la ciboulette	Soupe Pink (Velouté de Betteraves BIO & pommes de terre)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Tajine de Dinde Française au curry doux & citron	Filet de poisson & sauce à l'orange	Pormonier du Rougeot du Charvin & Sauce au vin	Ravioles Ricotta Emmental basilic BIO au pesto	Chifi con carné
Gestion des sans porc /					
Accompagnement	Semoule BIO Safranée	Gratin de courge au lait BIO de Minzier	Cœurs de blé au bouillon de betteraves	Gouda vert	Riz BIO tomate au paprika
Produits laitiers	Emmental	Yaourt brassé BIO aux abricots du GAEC de Gruffy	Yaourt brassé BIO aux myrtilles "Laiterie du Mont Aiguille"	Kiwi BIO	Babybel
Dessert	Crème dessert BIO à la vanille "Lait 2 vaches"				Prune
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

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 Diéticienne 1001 repas et conformes au GEMACN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2021

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif

# 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Lentilles en salade	Rosette & Cornichon <i>Terrine de légumes</i>	Feuilleté au fromage	Râpé fin de chou blanc Vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Saute de <b>Porc Français</b> du Rougeot du Charvin à la Moutarde à l'ancienne <i>Saute de poulet à la moutarde à l'ancienne</i>	Filet de Colin & sauce aux herbes	Escalope de poulet au jus	Nuggets végétaux Carottes BIO persillées	Hachis parmentier *(Beuf Français)
<b>Gestion des sans porc /</b>					
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts BIO persillés	Pennes BIO	Petits Pois façon française	Carottes BIO persillées	Margeriaz au lait AOP "Coopérative de Lescheraines"
<b>Produits laitiers</b>	St Nectaïre AOP / <b>Tome des Bauges</b> AOP "Coopérative de Lescheraines"	Yaourt Nature sucré du GAEC de Barras "La Région a du goût"	Coulommiers / <b>Reblochon AOP</b>	Yaourt BIO Nature Sucré Gâteau Anniversaire à la framboise	Compote BIO "Thomas Le Prince"
<b>Dessert</b>	Salade de fruits frais	Poire BIO	Pomme BIO de Cercier		
<b>Pain</b>	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 Jeromine DESRUAUX 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	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 Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable