

# Semaine 35 du : Lundi 29 août au dimanche 04 septembre 2022



	lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	mercredi 31 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 2022
Hors d'œuvre					
sans porc					
Plat Principal					
sans porc					
Accompagnement					
Produits laitiers					
Dessert					
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

	lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	mercredi 31 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 2022
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	 Menus alternatif  Produit local  Commerce équitable

# Semaine 36 du : Lundi 05 au dimanche 11 septembre 2022



	lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Melon	Roulé au fromage	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Pizza BIO aux 3 fromages
sans porc	Garciane de bœuf *(bœuf Français)	Raviolis BIO aux légumes du soleil à la tomate	Sauté de porc Français sauce charcutière du Rougeot du charvin Sauté de dinde sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet rôti	Filet de colin & sauce citron
Plat Principal	Pommes rissoolées	Emmental râpé	Haricots verts BIO persillés	Carottes BIO sautées	Courgettes BIO dés de tomate
sans porc /	Fromage frais nature sucré	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince"	Yaourt BIO nature sucré	Semoule nature nappée au caramel	Yaourt nature sucré BIO du Gaec de Gruffy
Accompagnement	Nectarine		Prune		Raisins
Produits laitiers					Pain
Dessert					
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 37 du : Lundi 12 au dimanche 18 septembre 2022



	lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 2022
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (tomates, cornichons, maïs, thon, olive) *pâtes BIO	Concombres BIO frais & vinaigrette ciboulette 	Pastèque	Roulé au fromage	Salade verte HVE Belmaraischer & vinaigrette 
sans porc		Chili sin carné	Filet de poulet au jus	Longe de porc Français au jus 	Brandade de poisson (au lait BIO)
Plat Principal	Veau Français au paprika 	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes BIO	Ratatouille fraîche *(légumes BIO) rhône & saône	
sans porc /		Yaourt BIO à la vanille	Ile flottante : blanc en neige & crème anglaise	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras 	Margéniac au lait AOP "coopérative de Lescheraines" / Tome des Bauges AOP 
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés			Poire de Cercier 	Mousse au chocolat
Produits laitiers	St Nectaire AOP 				
Dessert	Pomme BIO 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	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Port du Rougeot du Charvin 	Volaille Française	Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
				Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Pêche durable			Produit local
				Produit fermier ou produit de la ferme					Commerce équitable

# Semaine 38 du : Lundi 19 au dimanche 25 septembre 2022



	lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Hors d'œuvre	Haricots verts en salade *(haricots verts BIO)	Céleri BIO & vinaigrette	Tomates BIO vinaigrette	Potage potiron butternut BIO & crème	Salade de lentilles estivale
sans porc	Eolognaise *(Boeuf Français)	Escalope de dinde chasseur	Gratin aux 2 poissons (saumon & colin)	Sauté de bœuf Français façon grand veneur	Nuggets végétaux de blé
Plat Principal	Spaghettis BIO	Petits pois façon Française	Riz BIO façon pilaf	Pommes de terre grenailles	Courgettes BIO aux herbes
sans porc.	Emmental râpé	Brie	Bûchette aux laits mélangés	Yaourt BIO du GAFC de Gruffy à la châtaigne	Quart de meule d'Arbusigny / Reblochon AOP d'Arbusigny
Accompagnement	Salade fruits frais	Beignet chocolat	Compote de poires		Raisins BIO
Produits laitiers					
Dessert					
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 CEMRCN 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
	Beuf / 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 26 septembre au dimanche 02 octobre 2022

	lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
Hors d'œuvre	Taboulé *(semoule BIO)	Salade verte Belmaratchar HVE & vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade Provençale : râpé de chou blanc, courgettes, maïs, poivron rouge, persil	Pois chiche au curry
sans porc					
Plat Principal	Sauté de poulet Français Label rouge à la crème	Diot Savoyard au jus du Rougeot du charvin	Sauté de veau Français forestier	Filet de poisson frais meunière	Gratin de céréales aux petits légumes
sans porc,					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Saucisse de volaille Ecrasé de pommes de terre *(pommes de terre HVE Belmaratchar)	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel	Bûchette aux laits mélangés / Tomme de chèvre du Gaec de l'Alambic Marcellaz Albansais
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Abondance AOP d'Arbusigny	St Paulin	Crème anglaise	
Dessert	Poire BIO de Cercier	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Raisins BIO	Gâteau d'anniversaire chocolat	Kiwi BIO
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

	lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
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 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 03 au dimanche 09 octobre 2022

	lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
Hors d'œuvre	Betteraves rouge vinaigrette	Céuf dur & mayonnaise 	Céleri BIO râpé vinaigrette	Duo de carottes *(carotte orange BIO) & vinaigrette aux agrumes	Salade verte BIO & vinaigrette
sans porc	Sauté de veau Français à la moutarde à l'ancienne 	Pizza bolo végétale 	Noix de joue de bœuf Français Broffado 	Pavé de saumon & sauce à l'orange	Lasagnes de bœuf *(bœuf Français) 
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Haricots verts BIO persillés	Mélanges d'automne (butternut BIO, navets BIO, carottes BIO) Rhône Saône	Riz BIO façon pilaf	
Produits laitiers	Comté AOP 	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré jourdan 	Fromage fondu type samos	Yaourt aromatisé au citron HVE "chèvrerie de Jérémy" Marcellaz Albanais 	Cantal jeune AOP 
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Raisins noirs	Tarte aux pommes	Orange	Compote pommes poires "Bissardon"
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 DESRAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2021

LOGOS	Porc Français 	Le Rougeot au Charvin 	Porc du Rougeot du Charvin 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Menu alternatif 
	Beuf / Veau Français 	Volaille Française 	BIO 	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 		peche durable 	Commerce équitable 



LA SEMAINE DU GOÛT  
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

Semaine 41 du : Lundi 10 au dimanche 16 octobre 2022  
SEMAINE DU GOÛT : LE TOUR DES REGIONS DE FRANCE

LA SEMAINE DU GOÛT  
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

	lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
Hors d'œuvre	Quiche Lorraine	Salade verte et dés de fromage de brebis & vinaigrette	Salade, haricots mungo, maïs, tomates, cœur d'artichaut	Chou fleur BIO en salade	Tarte fine tomates, moutarde & chèvre
sans porc	Quiche au fromage	Axoa de veau * (veau Français)	Curry de dinde	Sauté de porc Français au cidre Sauté de poulet au cidre	Filet de poisson à l'escabeche
Plat Principal	Jambon au jus	Carottes BIO persillées	Semoule BIO	Pommes de terre vapeur	Poêlée de légumes du soleil
sans porc					
Accompagnement	Pennes BIO		Yaourt BIO nature sucré	Camembert BIO	
Produits laitiers	Munster AOP		Banane	Far breton	Orange
Dessert	Raisins blancs	Gâteau basque			
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



















	lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
LOGOS	   	   	   	   	   



# Semaine 42 du : Lundi 17 au dimanche 23 octobre 2022

	lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Hors d'œuvre	Tarte butternut et comté AOP	Rosette et cornichon <i>Œuf dur &amp; mayonnaise</i>	Pizza au fromage	Coleslaw *(chou & carottes BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc	Sauté de bœuf Français façon bourguignon	Filet de poisson sauce nantua	Haut de cuisse de poulet	Nuggets de blé végétaux	Hachis parmentier *(bœuf Français)
Plat Principal	Brocolis BIO fleurite	Pennes BIO au beurre	Petits pois carottes	Melanges d'automne (butternut BIO, navets BIO, carottes BIO) Rhône Saône	
sans porc	St Nectaire AOP	Yaourt BIO nature au sucre de canne	Fromage frais nature sucré	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Margéziat au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
Accompagnement					Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"
Produits laitiers	Salade de fruits frais	Poire BIO de Cercier	Pomme BIO de Cercier	Gâteau d'anniversaire	
Dessert					
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

	lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022	
LOGOS	  	  	  	  	  	  
	Porc Français Bœuf / Veau Français La Région à du Cout	Le 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 Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Produit local Commerce équitable	