



Semaine 36 du : lundi 02 au dimanche 08 septembre 2024

	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza au fromage (Pierre Clot)		Salade d'haricots verts (haricots verts BIO , maïs, poivrons)	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Steak haché* & sauce barbecue *(Français)	Filet de poulet au jus		Gnocchis BIO sauce tomate	Sauté de veau* au miel (*Français)
sans porc					
sans viande	<i>Galette de soja & sauce barbecue</i>	<i>Crousti végétal</i>			<i>Quenelles natures sauce olives</i>
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes			Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Coulommiers	Fromage frais nature sucré		Emmental râpé	Yaourt BIO sucré de Gruffy (seau)
Dessert	Compote pommes framboise BIO "Thomas le Prince"	Melon BIO		Kiwi gold	Gâteau 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 DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	PRODUIT VEGÉ
	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 37 du : lundi 09 au dimanche 15 septembre 2024

	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Hors d'œuvre	Pâté croute & cornichon	Pastèque BIO		Carottes BIO râpées vinaigrette	Lentilles* en salade vinaigrette basilic (tomates, concombres)*
sans porc / sans viande	Crêpe au fromage				
Plat Principal	Filet de poisson frais sauce citron	Bœuf* HVE à la provençale *(Français) ferme de Challonges		Diot* au jus *(Français) Rougeot du Charvin	
sans porc		Omelette sauce provençale		Merguez	Galette de soja
sans viande				Filet de lieu sauce curry	
Accompagnement	Epinards BIO béchamel	Pommes de terre rissolées		Polenta BIO crémeuse	Courgettes à la tomate
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan			Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Bûche du Pilat
Dessert	Raisins BIO	Crème dessert vanille		Compote de pommes HVE	Brugnon
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	Préparé par nos soins	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 38 du : lundi 16 au dimanche 22 septembre 2024

	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (*pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Velouté de potiron butternut BIO & crème
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche sauce paprika (*Française)	Chili sin carné		Filet de colin frais meunière	Sauté de veau* HVE sauce forestière (*Français) ferme de Challonges
sans porc					
sans viande	<i>Crousti végétal</i>				<i>Quenelles natures sauce forestière</i>
Accompagnement	Choux fleur BIO persillés	Riz BIO façon pilaf		Ratatouille	Pommes de terre persillées
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP		Fromage fondu type "fripon"	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau)
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Compote BIO de myrtilles "Thomas le Prince"		Roulé crème pâtissière à la vanille	
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	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	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 23 au dimanche 29 septembre 2024












	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
Hors d'œuvre	Pois chiche* en salade *(BIO)	Céleri BIO rémoulade		Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Choux fleur BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Crousti végétal	Sauté de poulet*au romarin & citron *(Français)		Pavé de saumon frais sauce aneth	Bolognaise *(bœuf Français)
sans porc		<i>Omelette sauce aux herbes</i>			<i>Sauce thon tomate</i>
sans viande					
Accompagnement	Purée de courgettes & pommes de terre	Cœurs de blé BIO		Petits pois à la Française	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Brie	Fromage blanc nature (seau)		Yaourt sucré HVE de Barras (pot)	Emmental râpé
Fromage au lait cru	Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			Gâteau d'anniversaire	
Dessert	Prune	Coulis de fruits rouges		Quatre quart pommes cannelle	Poire William's
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 Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	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 07 au dimanche 13 octobre 2024

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade moutarde à l'ancienne	Salade de lentille* (lentilles HVE , brunoise, échalotes, persil)		Râpé de chou rouge vinaigrette	Taboulé Libanais *(boulgour BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Tajine de poulet* (* Français)  <i>Tajine de pois chiche</i>	 Pizza au fromage (Pierre Clot) 		Lasagnes de bœuf* *(Français)   <i>Lasagnes végétarien fromage épinards</i>	Filet de colin frais meunière & sauce tartare 
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Semoule BIO	Salade verte & vinaigrette		Camembert	Haricots beurre persillés
Produits laitiers		Yaourt BIO nature sucré			Cantal jeune AOP 
Fromage au lait cru					Reblochon AOP  
Dessert	Crème dessert caramel	Prune (sous réserve)		Compote BIO de poires "Thomas le Prince" 	Banane BIO 
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	 Préparé par nos soins	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGÉ
	 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 42 du : lundi 14 au dimanche 20 octobre 2024

	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons)		Duo de carottes* & panais vinaigrette *(carottes BIO)	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc* HVE sauce moutarde (*Français) ferme de Challonges	Escalope de volaille sauce milanesa		Filet de poisson frais sauce oseille	Quenelles natures fraîches sauce forestière
sans porc					
sans viande	Sauté de poulet sauce moutarde	Crousti végétal & sauce milanesa			
Accompagnement	Purée de patate douce	Coquillettes BIO		Duo de choux fleur & chou romanesco	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Bûche du Pilat	St nectaire AOP		Yaourt sucré HVE de Barras (pot)	Yaourt à la vanille HVE "chèvererie de Jérémy"
Dessert	Poire BIO de Cercier	Orange		Gâteau d'anniversaire Roulé crème de marron	
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	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	Produit local
	Boeuf / 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	