



Semaine 45 du : Lundi 02 au Dimanche 08 Novembre 2020

	lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Hors d'œuvre	Salade façon Piémontaise (PDT, tomate, œuf dur, mayonnaise, cornichons, dés de jambon)	Carottes rapées au citron		Salade Verte	Salade de Riz (Riz, tomate, maïs)
Gestion des sans porc	Salade de pomme au thon				
Plat Principal	Filet de Poisson frais Meunière	Sauté de Poulet Label Rouge à la Normande		Steak Haché Charolais Français au Jus Label Rouge	Quiche chèvre épinards
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Choux fleur BIO en gratin	Cœurs de Blé Alpina		Haricots Verts BIO persillés	Carottes sautées
Produits laitiers	Yaourt nature sucré BIO	Fromages des Bornes de la Fruitière d'Arbusigny		Fromage frais sucré	Yaourt Brassé BIO Sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Poire BIO de Cercier "Lacroix"	Compote Pomme BIO Thomas LePrince		Gâteau d'Anniversaire	Raisins 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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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

Semaine 46 du : Lundi 09 au Dimanche 15 Novembre 2020

	lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Hors d'œuvre	Céleri BIO Rémoulade 	Macédoine de légumes		Râpé de choux rouge vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Veau Français sauce Forestière (petits oignons / champignons)	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Tomate		 Diot Savoyard Saucisse de Volaille	Escalope de volaille à la Crème
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Brocolis BIO			Purée de pomme terre	Epinards BIO Hachés Béchamel
Produits laitiers	Yaourt nature sucré BIO	Fromage Fondu type "Kiri"		Emmental	Yaourt BIO à la vanille de Madagascar
Dessert	Eclair au chocolat	kiwi BIO		Crème Dessert BIO à la Vanille "Lait 2 Vaches"	Banane
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain



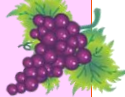







Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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





Semaine 47 du : Lundi 16 au Dimanche 22 Novembre 2020

	lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Hors d'œuvre	Betterave Rouge BIO en Salade	Duo de Carottes* BIO Râpés Vinaigrette		Salade verte, dès de fromage et croutons	Crêpes au fromage
Gestion des sans porc				 	
Plat Principal	Plein filet de colin Alaska pané	Chili Sin Carné (1/3 haricots rouge/maïs + sauce tomate)		Saucisson chaud Sauce Vigneronne	Bœuf Français façon Bourguignon
Gestion des sans porc				 Quenelle de brochet à l'Armoricaine	
Accompagnement	Petits Pois	Riz BIO (2/3)		Pomme vapeur	Haricots beurre
Produits laitiers	Brie	Camembert BIO		Yaourt sucré Fermier GAEC de BARRAS(69)	Fromage fondu type "Samos"
Dessert	Pomme BIO Cercier "Lacroix"	Compote Pomme Poires Thomas Le Prince BIO		Tarte au sucre de notre Boulanger	Salade de fruits frais
Pain	 Pain	 Pain		 Pain	 Pain

 **MENU LYONNAIS** 



Du Nouveau chez 1001 Repas :
partenariat signé en direct avec le GAEC du Barras
Producteur de Yaourt Fermier au lait entier depuis 5 générations





Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



Semaine 48 du : Lundi 23 Novembre au Dimanche 29 Novembre 2020





	lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Hors d'œuvre	Salade de Pois Chiche Mayonnaise	Céleri BIO Râpé Vinaigrette		Salade verte	Soupe façon" BORTSH" (betterave BIO)
Gestion des sans porc		 			
Plat Principal	Quenelles BIO de Royans (26) sauce forestière	Sauté de porc Français sauce Charcutière (sauce tomate à base de cornichons et moutarde)			Pavé de poisson frais à l'oseille
Gestion des sans porc		Roti de Veau sauce Charcutière		Lasagnes de Bœuf Français façon 1001 Repas	
Accompagnement	Riz BIO pilaf	Haricots Plats Sautés d'Espagne			Boulognais BIO
Produits laitiers	Yaourt sucré Fermier GAEC de BARRAS(69)	Bûchette de Chèvre aux Lait Mélangés		Compote pomme BIO "Bissardon 69"	Comté AOP
Dessert	   Clémentines	Tarte flan			 Banane BIO
Pain	Pain	Pain		Pain	 Le saviez vous? soupe "Bortsh"



La soupe Bortsh est une spécialité Russe : c'est une soupe à base de Betteraves / Navets / Céleris raves/ Poireaux et pomme de terre le plus souvent accompagnée de morceaux de bœuf miotés

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

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



Semaine 49 du : Lundi 29 Novembre au Dimanche 06 Décembre 2020

	lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
Hors d'œuvre	Salade de Coquille BIO	Œuf dur mayonnaise		Pizza aux Fromages 	Poireaux vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Estouffade de Bœuf Français 	Quiche Chèvre épinards 		Filet de Poulet a la tomate 	Filet de Poisson Frais & Sauce Citron 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Riz BIO façon pilaf		Brocolis BIO	Pommes Rissolées
Produits laitiers	Fromage fondu type "Brebicreme"	Tome BIO Pasteurisé		Yaourt nature sucré BIO	Coulommiers
Dessert	Pomme BIO Cercier "Lacroix" 	Clémentine 		Poire BIO Cercier "Lacroix" 	Crème Dessert BIO au Chocolat "Lait 2 Vaches"
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Le saviez vous?
 Famille Lacroix producteur de pommes et poires Bio de Région depuis 30ans située à Bonlieu74

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
 Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Menu alternatif
	 La Région du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable



Semaine 50 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Décembre 2020

	lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Rosette cornichons		Rapé de Chou blanc en salade 	Lentilles vinaigrette
Gestion des sans porc		Terrine de légumes			
Plat Principal	Curry de Dinde Français au Lait de Coco	Saumon rôti à l'aneth 		Carbonnade de Bœuf Français façon Flamande 	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic à la Tomate
Gestion des sans porc					
Accompagnement	 Semoule BIO	Epinards BIO Béchamel		Haricots Verts BIO Sautés	
Produits laitiers	Comté AOP 	Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy		Yaourt Nature Sucré	Emmental Râpé
Dessert	Clémentines BIO 	kiwi BIO 		Gâteau d'Anniversaire chocolat poires 	Poire BIO Cercier "Lacroix"
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Produits Frais		Cuisiné par nos soins
		Bœuf Français		Produit Local		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson Frais		Menu alternatif
		La Région du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable





Semaine 51 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Décembre 2020

	lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Hors d'œuvre	Salade Sachet	Carottes Bio vinaigrette 		 Menu de Noel SCOLAIRE	Betterave vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Quenelle BIO de Royans (26) sauce aurore	Poisson Pané & sauce tartare			Steak Haché Charolais Français sauce Barbecue Label Rouge
Gestion des sans porc					 
Accompagnement	Cœur de blé Alpina (73) 	Petit pois			Pates
Produits laitiers	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature sucré			Fromage Fondu type "Carré Frais BIO"
Dessert	Flan BIO à la vanille "les 2 Vaches"	Beignet à la Framboise		Pomme BIO Cercier "Lacroix"	
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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