



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Harcicots verts en salade *(haricots verts BIO)	Céleri BIO & vinaigrette		Potage potiron <b>butternut BIO</b> & crème 	Salade de lentilles estivale
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Bolognaise *(Bœuf Français) 	Escalope de dinde chasseur 		Sauté de bœuf Français façon grand veneur 	Nuggets végétaux de blé
<b>sans porc / sans viande</b>	Sauce thon tomate	Quenelles natures sauce curry		Omelette sauce forestière	
<b>Accompagnement</b>	Spaghettis BIO	Petits pois façon Française		Pommes de terre grenailles	Courgettes BIO aux herbes
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	Brie		Yaourt BIO du GAEC de Gruffy à la châtaigne 	Quart de meule d'Arbusigny / Reblochon AOP d'Arbusigny
<b>Dessert</b>	Salade fruits frais	Beignet chocolat			 Raisins BIO 
<b>Pain</b>	Pain	Pain		 <i>Septembre Automne</i>	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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé *(semoule BIO)	Salade verte Belmaraïcher HVE & vinaigrette		Salade Provençale : râpé de chou blanc, courgettes, maïs, poivron rouge, persil	Pois chiche au curry
<b>Plat Principal</b>	Sauté de poulet Français Label rouge à la crème <i>Poisson à la crème</i>	Diot Savoyard au jus du Rougeot du charvin <i>Saucisse de volaille / pané tomate mozza</i>		Filet de poisson frais meunière	Gratin de céréales aux petits légumes
<b>Accompagnement</b>	Carottes BIO persillées	Ecrasé de pommes de terre *(pommes de terre HVE Belmaraïcher)		Epinards BIO hachés béchamel	Bûchette aux laits mélangés / Tomme de chèvre Gaec de l'Alambic Marcellaz Albans
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais nature sucré	Abondance AOP d'Arbusigny		Crème anglaise	
<b>Dessert</b>	Poire BIO de Cercier	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire chocolat	Kiwi 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 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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Betteraves rouge vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise		Duo de carottes *(carotte orange BIO) & vinaigrette aux agrumes	Salade verte BIO & vinaigrette
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>veau Français</b> à la moutarde à l'ancienne	Pizza bolo végétale		Pavé de saumon & sauce à l'orange	Lasagnes de bœuf *(bœuf Français)
<b>sans porc / sans viande</b>	Omelette sauce fromagère	PRODUIT VEGÉ			Lasagnes végétariennes
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeur persillées	Haricots verts BIO persillés		Riz BIO façon pilaf	
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré jourdan		Yaourt aromatisé au citron HVE "chèvrerie de Jérémie" Marcellaz	Cantal jeune AOP
<b>Dessert</b>	Pomme BIO de Cercier	Raisins noirs		Albanais Orange	Compote pommes poires "Bissardon"
<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 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 41 du : Lundi 10 au dimanche 16 octobre 2022

### SEMAINE DU GOÛT : LE TOUR DES REGIONS DE FRANCE

	lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Quiche Lorraine</b>	Salade verte et dés de fromage de brebis & vinaigrette		<b>Chou fleur BIO</b> en salade	Tarte fine tomates, moutarde & chèvre
<b>sans porc</b>	<i>Quiche au fromage</i>				
<b>Plat Principal</b>	<b>Jambon au jus</b> 	Axoa de veau  * (veau Français)		<b>Sauté de porc Français</b>  au cidre	Filet de poisson à l'escabèche
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Omelette à la tomate</i>	<i>Poisson basquaise</i>		<i>Sauté de poulet au cidre / quenelles natures béchamel</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Pennes BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées		Pommes de terre vapeur	Poêlée de légumes du soleil
<b>Produits laitiers</b>	Munster AOP 			<b>Camembert BIO</b>	
<b>Dessert</b>	Raisins blanc	Gâteau basque		Far breton	Orange
<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 DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>PRODUIT VEGETAL</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 <b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	 <b>LOCAL</b> Produit local	
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Produit Label Rouge</b>	 <b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Pêche durable</b>	 <b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Tarte butternut et <b>comté AOP</b> 	<b>Rosette</b> & cornichon <i>Œuf dur &amp; mayonnaise</i>		Coleslaw *(chou & <b>carottes BIO</b> )  Nuggets de blé végétaux 	Salade verte & vinaigrette
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>bœuf Français</b> façon bourguignon <i>Quenelles natures béchamel</i>	Filet de poisson sauce nantua		Melanges d'automne ( <b>butternut BIO, navets BIO, carottes BIO</b> ) Rhône Saône <b>Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras</b>	Hachis parmentier *( <b>bœuf Français</b> ) <i>Brandade de poisson</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis BIO</b> fleurette	<b>Pennes BIO</b> au beurre		Gâteau d'anniversaire	Margériaz au <b>lait AOP</b> "coopérative de Lescheraines"
<b>Produits laitiers</b>	St Nectaire AOP	<b>Yaourt BIO</b> nature au sucre de canne			<b>Compote de pommes BIO</b>
<b>Dessert</b>	Salade de fruits frais	<b>Poire BIO</b> de Cercier 			"Thomas le Prince"
<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 DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

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