



Semaine 35 du : Lundi 30 Août au Dimanche 05 Septembre 2021

	lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal					
Gestion des sans porc / sans viande					
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

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif
	Bœuf / 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 36 du : Lundi 06 au Dimanche 12 Septembre 2021

	lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Hors d'œuvre	Betteraves Rouge BIO & Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Melon		Tomates BIO & Vinaigrette au basilic	Pizza aux fromages
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak Haché Français & Sauce Barbecue	Quenelles BIO de légumes de Royans & Sauce Béchamel au lait BIO de Minzier		Sauté de Bœuf Français façon Bourguignon	Filet de colin frais & Sauce citron
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Omelette</i>			<i>Quenelles</i>	
Accompagnement	Pommes dauphines	Brocolis BIO Fleurette		Cœurs de Blé ALPINA	Ratatouille fraîche
Produits laitiers	Fromage Frais Nature Sucré	Camembert		Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Pêche	Chou Vanille		Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince"	Raisins
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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif
	Bœuf / 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 37 du : Lundi 13 au Dimanche 19 Septembre 2021

	lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre au thon	Concombres BIO frais & Vinaigrette		Taboulé* au petit épeautre *(épeautre BIO)	Salade Verte & Vinaigrette
Gestion des sans porc					 Chili sin carné
Plat Principal	Sauté de Porc Français du Rougeot du Charvin au Caramel <i>Sauté de Dinde au Caramel / Poisson</i>	Pavé de Saumon Frais & Sauce Ciboulette		Sauté de Veau Français au miel <i>Omelette</i>	
Gestion des sans porc / sans viande					
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés	Coquillettes BIO au beurre		Carottes BIO confites	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Margeriaz au lait AOP "Coopérative de Lescheraines"	Brie		Yaourt BIO Nature Sucré "Lait 2 Vaches"	Saint Nectaire AOP
Dessert	Poire William's des Monts du Lyonnais	Compote de Pommes Myrtilles BIO "Thomas Le Prince"		Prune BIO	Crème dessert 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	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	Menu alternatif	
	Bœuf / 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 38 du : Lundi 20 au Dimanche 26 Septembre 2021

	lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
Hors d'œuvre					
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Chou fleur BIO aux petits légumes	Duo de Carottes BIO & Panais râpés Vinaigrette		Haricots blanc à la Libanaise (citron, cumin, huile d'olive)	Céleri BIO rémoulade
Gestion des sans porc / sans viande	Bœuf Français au paprika	Escalope de Dinde Française façon chasseur		Nuggets Végétaux & ketchup 	Filet de cabillaud frais sauce vierge
Accompagnement	Semoule BIO	Gratin de Courge* au lait BIO de Minzier *(Courge BIO)		Petits pois façon Française	Pommes rissolées
Produits laitiers	Quart de Meule d' Arbusigny / Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny	Yaourt BIO du GAEC de Gruffy au marron		Yaourt Sucré du GAEC de Barras "La Région a du goût"	Emmental
Dessert	Pomme BIO de Cercier			Raisins BIO	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince"
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
		Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région a du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
		Poisson Frais		Produits Frais		Poisson Frais
		Pêche durable		Menu alternatif		Produit local
		Commerce équitable				



Semaine 39 du : Lundi 27 Septembre 03 Octobre 2021

	lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Hors d'œuvre	Salade de riz* composée (tomates, concombres, olives) *(Riz BIO)	Salade Verte & Vinaigrette 		Radis & Beurre 	Salade d'haricots verts* composée (oignon émincés, tomates, maïs) *(Haricots verts BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Dinde Française à la crème "Elevage de l'Ain" <i>Poisson</i>	Diot savoyard du Rougeot du Charvin <i>Saucisse de Volaille / Quenelles</i>		Steak Haché Français & Sauce barbecue <i>Poisson</i>	Lasagne végétales (tomates, égréné de soja BIO & petits légumes)
Gestion des sans porc / sans viande					Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne" / Tome des Bauges AOP "Coopérative de Lescheraines" Kiwi BIO
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Lentilles		Gratin de Courgettes* au lait BIO de Minzier *(courgettes BIO)	
Produits laitiers	Fromage Frais nature sucré	Cantal Jeune AOP / Brie de Meaux AOP 		Crème anglaise	
Dessert	Poire BIO de Cercier 	Compote Pommes Bananes		Gâteau d'Anniversaire au chocolat 	
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
		Bœuf / Veau Français		Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme
						Poissons Frais
						Pêche durable
						Menu alternatif
						Produit local
						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
Hors d'œuvre	Céleri BIO Râpé Vinaigrette 	Oeuf dur & mayonnaise		Salade cubaine (haricot rouge, tomates, thon, avocat)	Pâté croûte
Gestion des sans porc					<i>Terrine aux 2 poissons</i>
Plat Principal	Blanquette de Veau Français à l'ancienne 	Tarte aux fromages		Sauté de Poulet Français Label Rouge à la Cubaine (ail & agrumes) 	Filet de lieu frais & Sauce oseille
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Omelette</i>			<i>Quenelles</i> 	
Accompagnement	Pommes vapeur	Epinards BIO Hachés béchamel		Riz sauvage	Petits pois carottes
Produits laitiers	Comté AOP 	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne		Gâteau à l'ananas, noix de coco & caramel	Coulommiers / Reblochon AOP de la Fruitière d'Arbusigny
Dessert	Compote de Poires BIO "Thomas Le Prince" 	Raisins Noir 			Banane 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 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	Produits Frais	Menu alternatif
	Bœuf / 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 41 du : Lundi 11 au Dimanche 17 Octobre 2021

Semaine du goût

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32^{ÈME}
ÉDITION

	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		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		Raviolis Ricotta Emmental basilic BIO au pesto	Chili con carné
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Quenelles au curry doux & citron</i>				<i>Omelette à la tomate</i>
Accompagnement	Semoule BIO Safranée	Gratin de courge au lait BIO de Minzier		Gouda vert	Riz BIO tomaté au paprika
Produits laitiers	Emmental	Yaourt brassé BIO aux abricots du GAEC de Gruffy		Kiwi BIO	Babybel
Dessert	Crème dessert BIO à la vanille "Lait 2 vaches"				Prune
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32^{ÈME}
ÉDITION

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	Produits Frais	Menu alternatif
	Bœuf / 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 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
Hors d'œuvre	Lentilles en salade	Rosette & Cornichon		Râpé fin de chou blanc Vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Gestion des sans porc		Terrine de légumes			
Plat Principal	Saute de Porc Français du Rougeot du Charvin à la Moutarde à l'ancienne	Filet de Colin & sauce aux herbes		Nuggets végétaux	Hachis parmentier *(Bœuf Français)
Gestion des sans porc / sans viande	<i>Sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne quenelles</i>				
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Pennes BIO		Carottes BIO persillées	Brandade de poisson
Produits laitiers	St Nectaire AOP / Tome des Bauges AOP "Coopérative de Lescheraines"	Yaourt Nature sucré du GAEC de Barras " La Région a du goût"		Yaourt BIO Nature Sucré	Margeriaz au lait AOP "Coopérative de Lescheraines"
Dessert	Salade de fruits frais	Poire BIO		Gâteau d'Anniversaire à la framboise	Compote BIO "Thomas Le Prince"
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	Produits Frais	Menu alternatif
	Bœuf / 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