



Semaine 45 du : Lundi 05 au Dimanche 11 Novembre 2018

	lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
Hors d'œuvre	Potage	Salade Verte		Duo de Carottes Fraîches Râpées Vinaigrette 	Lentilles en Salade
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de Poulet à l'Estragon	Filet de Poisson Frais Meunière		Bolognaise de Bœuf Français	Longe de Porc Français Sauce Charcutière
Gestion des sans porc					Quenelles
Accompagnement	Pommes Sautées	Brocolis Sautés		Spaghettis	Haricots Verts BIO Persillés
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt Brassé BIO Sucré du GAEC de Gruffy		Emmental Râpé	Yaourt Nature Sucré
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Eclair au Chocolat		Compote de Poires 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 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	



Semaine 46 du : Lundi 12 au Dimanche 18 Novembre 2018

	lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
Hors d'œuvre	Salade de Pommes de Terre Composée	Panais & Carottes Râpés Frais 		Salade Mexicaine	Pizza aux Fromages
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Veau Français aux Olives 	Diot Saucisse de Volaille		Chili Con Carne* Bœuf Français 	Filet de Poisson Frais au Citron
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Choux Fleur BIO à la tomate	Pennes		Riz BIO Pilaf	Purée de Courge
Produits laitiers	Fromage des Bornes d'Arbusigny	Edam		Yaourt Nature Sucré	Yaourt Brassé Lavorel
Dessert	Clémentines 	Compote BIO Pomme Myrtille "Thomas Le Prince" 		Salade de Fruits Exotiques 	Kiwi 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.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	Poisson Frais	



Semaine 47 : Lundi 19 au Dimanche 25 Novembre 2018

	lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade Verte 		Choux Rouge Frais Râpé Vinaigrette 	Macédoine de Légumes
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf Français façon Bourguignon	Filet de Poisson à l'Oseille		Pilon de Poulet Rôti aux Herbes	Navarin d'Agneau
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Carottes Persillés	Cœur de Blé		Epinards Hachés Béchamel	Pomme vapeur
Produits laitiers	Fromage frais sucré	Fromage Fondu type "Carré Frais"		Yaourt Nature BIO au Sucre de Canne	Tomme des Bauges 
Dessert	Orange BIO à Bouche 	Compote Pomme Poire BIO "Thomas Le Prince" 		Gâteau d'Anniversaire 	Pomme BIO de Cercier 
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.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	 Poisson Frais	



Semaine 48 du : Lundi 26 Novembre au Dimanche 02 Décembre 2018

	lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
Hors d'œuvre	Salade de Betteraves Rouge BIO	Céleri Frais Rémoulade à la Moutarde Ancienne 		Quiche au Fromage 	Salade Coleslaw
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français au Curry 	Steak Haché Français au Jus 		Sauté de Veau Français Façon Marengo 	Blanquette de Poisson
Gestion des sans porc	Sauté de Dinde au Curry				
Accompagnement	Ebly aux petits Légumes	Petits Pois au jus		Haricots Beurre	Riz BIO
Produits laitiers	Buchette de Chèvre aux laits mélangés	Camembert BIO		Yaourt Aromatisé	Cantal Jeune
Dessert	Clémentines 	Beignet Chocolat Noisette		Kiwi BIO 	Compote Pomme abricots
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.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	Poisson Frais	



Semaine 49 du : Lundi 03 au Dimanche 09 Décembre 2018

	lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Hors d'œuvre	Duo de Choux râpés Frais 	Nem		<i>Salade de Pois Chiche au Curry</i>	Salade Verte
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Emincé de Dinde Française au Paprika	Carbonnade de Bœuf Français Flammande 		<i>Capelettis BIO Ricotta Emmental Basilic</i>	Filet de Poisson Frais Sauce Armoricaine
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Carottes BIO	Brocolis Sautés		 <i>Emmental Rapé</i>	Purée de Pommes de Terre
Produits laitiers	Fromage fondu type "Petit Savoyard"	Tomme BIO "Tavaillarde " 			Yaourt Brassé Lavorel
Dessert	Gâteau de Riz	Banane		<i>Pomme</i> 	Compote BIO "Thomas Le Prince "
Pain	Pain	Pain		<i>Pain</i> 	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.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	Poisson Frais	



Semaine 50 du : Lundi 10 au Dimanche 16 Décembre 2018

	lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Hors d'œuvre	Carottes Râpées Fraîche s Vinaigrette 	Salade Piemontaise		Haricots Vert en Salade	Céleri BIO Rémoulade
Gestion des sans porc		<i>Salade de pomme de terre au thon</i>			
Plat Principal	Colombo de Porc Français au Lait de Coco	Filet de Poisson Frais Meunière 		Quenelles Sauce Forestière	Sauté de Bœuf Français au Paprika
Gestion des sans porc	<i>Colombo de Dinde au Lait de Coco</i>				
Accompagnement	Boulgour	Epinards BIO Hachés Béchamel		Riz BIO	Gratin de Poireaux
Produits laitiers	Reblochon BIO AOP d'Arbusigny 	Fromage Frais Sucré		Fromage des Bornes d'Arbusigny 	Saint Paulin
Dessert	Compote 	Clémentines		Kiwi	Choux à la crème
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.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>		Poisson Frais		



Semaine 51 du : Lundi 17 au Dimanche 23 Décembre 2018

	lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
Hors d'œuvre	Salade Verte 	Râpé de Choux Blanc Frais BIO Vinaigrette			Salade de Lentilles
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Paupiette de Veau	Filet de Poisson aux Agrumes		<i>Menu de Noël</i>	Cordon Bleu de Dinde
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de Courge	Cœurs de Blé			Haricots Plats d'Espagne Sautés
Produits laitiers	Yaourt Brassé BIO Sucré du GAEC de Gruffy 	Spécialité fromagère "type Carré frais"			Tomme BIO de Savoie
Dessert	Beignet à la framboise	Crème Dessert Caramel			Pomme
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.* <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	Poisson Frais	