

Semaine 36 du : Lundi 02 au Dimanche 08 Septembre 2019

	lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées au Citron 	Melon 		Taboulé* (*Semoule BIO)	Salade de Lentilles à l'espagnole (lentilles, oignons, poivrons, tomates, épices)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak Haché Français Petit Charolais & Sauce Barbecue	Poisson Pané		Sauté de Veau Français au Paprika 	Quenelles Natures Sauce Nantua
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Coquillettes 	Haricots Verts BIO Persillés		Brocolis	Riz BIO façon Pilaf
Produits laitiers	Fromage type "Babybel"	Yaourt BIO Nature Sucré		Fromage Frais BIO Nature	Camembert BIO
Dessert	Compote Pommes Framboises BIO "Thomas Le Prince " 	Beignet au Chocolat		Prunes 	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	 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 37 du : Lundi 09 au Dimanche 15 Septembre 2019

	lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Hors d'œuvre	Céleri BIO Rémoulade 	 Salade de Pois Chiche		Pizza Jambon & Fromages 1001 Repas	Salade de Tomates BIO Vinaigrette 
Gestion des sans porc				Pizza aux fromages	
Plat Principal	Sauté de Poulet* Français à la Tomate *(Label Rouge)	Raviolis BIO Ricoatta Emmental Basilic à la Tomate		Estouffade de Bœuf* Français à la Provençale	Filet de Poisson à la Crème & Ciboulette
Gestion des sans porc	 				
Accompagnement	Pommes Vapeur			Chou fleur BIO persillés	Carottes BIO Sautées
Produits laitiers	Fromage des Bornes d'Arbusigny 	Emmental Râpé		Yaourt Brassé BIO nature Sucré du GAEC de Gruffy	Gouda
Dessert	Poire au Sirop Léger	Prunes BIO 		Raisins Blanc 	Tarte au Flan
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 38 du : Lundi 16 au Dimanche 22 Septembre 2019

	lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019 	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Hors d'œuvre	Salade de Pommes de Terre au Thon	Concombres BIO Frais & Sauce au Yaourt 		Radis & Beurre 	Salade Verte 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français au Curry 	Boulettes d'Haricots flageolets BIO & Sauce Tomate		Filet de Poisson Frais Meunière & Sauce Tartare 	Blanquette de Veau Français à l'Ancienne 
Gestion des sans porc	Sauté de Dinde au Curry				
Accompagnement	Dés de Courgettes BIO à la Sétoise (tomates, poivrons)	Cœurs de Blé		Petits Pois	Pommes Sautées
Produits laitiers	Bûchette de Chèvre aux Laits Mélangés	Coulommiers		Yaourt BIO Nature Sucré	Saint Nectaire AOP 
Dessert	Pomme BIO 	Cocktail de fruits au Sirop Léger		Gâteau au Chocolat 	Compote Pommes Myrtilles BIO "Thomas Le Prince" 
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 39 du : Lundi 23 au Dimanche 29 Septembre 2019

	lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Hors d'œuvre	Céleri BIO Rémoulade 	Samossa de Légumes		Quiche aux Poireaux 	Tomates BIO Vinaigrette 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de Poulet à la Crème	Guardianne de Bœuf Français façon 1001 Repas 		Sauté de Veau Français aux Oignons 	Chili Sin Carné *(Riz BIO) 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Coudes Rayés	Jeunes Carottes		Gratin de Courges* et Pommes de Terre *(Courge BIO)	
Produits laitiers	Comté AOP 	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne " 		Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GÆC de Gruffy 	Fromage Portion
Dessert	Crème Dessert BIO au Chocolat	Prunes 		Crème de Marron 	Pomme BIO de Cercier 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Légumes de Saison

Bettes, Betteraves
Rouge, Chou,
Carottes, Céleri,
Courges, Poireaux,
Salsifis

Repas Automnal

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 40 du : Lundi 30 Septembre au Dimanche 06 Octobre 2019

	lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019 	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Hors d'œuvre	Duo de Carottes* Vinaigrette *(Carottes BIO) 	Salade de Betteraves Rouge BIO Vinaigrette		Radis & Beurre 	Macédoine de Légumes
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Veau Français façon Marengo 	Couscous Végétarien *(Semoule BIO)		Longe de Porc Français Sauce Charcutière  <i>Rôti de Dinde sauce Charcutière</i>	Filet de Poisson Frais & Sauce Citron 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots Verts BIO persillés			Flan d'Epinards* (*Epinards BIO)	Pommes façon Boulangères
Produits laitiers	Brie	Cantal Jeune AOP 		Bleu d'Auvergne AOP 	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne
Dessert	Compote Pommes Coing "Bissardon"	Poire BIO 		Gâteau d'Anniversaire 	Raisins 
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 41 du : Lundi 07 au Dimanche 13 Octobre 2019 Semaine du Goût les 30 ans

Semaine du Goût : De la Terre à l'Assiette Promenade Automnale dans les Bois



	lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
Hors d'œuvre	Terrine de Campagne* *Porc Français	Salade de Pommes de Terre & Ciboulette		Potage Potiron BIO & Chataigne	Salade Verte
Gestion des sans porc	Terrine de Poisson & Mayonnaise				
Plat Principal	Pavé de Saumon Frais de la Criée & Sauce Poivron tomates et paprika	Emincé de Dinde Française Miel & Abricots		Bœuf Français façon Automne aux baies de Genièvres	Sauté de Veau Français au pain d'Epices
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Poêlée de Chou Romanesco & Chou fleur BIO	Duo de Carottes à l'ail & persil		Pommes Dauphines	Haricots Verts BIO
Produits laitiers	Abondance AOP de Fruitière d'Arbusigny	Fromage Blanc BIO Sucré		Comté AOP	Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	  Prune BIO	Salade de Fruits Frais		 Raisins BIO	 Roulé à la 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 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 42 du : Lundi 14 au Dimanche 20 Octobre 2019

	lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
Hors d'œuvre	Lentilles Persillées	Carottes BIO Râpées au Citron 		Salade Verte Fraîche 	Salade de Blé* *(Blé BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Tajine de Légumes	Sauté de Poulet* Français façon Chasseur *(Label Rouge) 		Hachis* Parmentier *(Bœuf Français BIO) 	Filet de Poisson Frais Sauce Nantua
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Riz BIO	Gratin de Courge* *(Courge BIO)			Epinards BIO Hachés Béchamel
Produits laitiers	Tome BIO	Yaourt Brassé BIO sucré de Région		Camembert BIO	Fromage des Bornes d' Arbusigny
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Tarte au Chocolat		Poire à la Cannelle	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 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	