



## Semaine 36 du : lundi 02 au dimanche 08 septembre 2024

	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Hors d'œuvre	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Pizza au fromage (Pierre Clot)		Salade d'haricots verts ( <b>haricots verts BIO</b> , maïs, poivrons) 	Salade verte & vinaigrette
sans viande					
Plat Principal	Steak haché* & sauce barbecue *(Français)	Filet de poulet au jus		<b>Gnocchis BIO</b> sauce tomate 	Sauté de veau* au miel (*Français)
sans viande	<i>Galette de soja &amp; sauce barbecue</i>	<i>Crousti végétal</i>			<i>Quenelles natures sauce olives</i>
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes		Emmental râpé	<b>Brocolis BIO</b> fleurette
Produits laitiers	Coulommiers	Fromage frais nature sucré			<b>Yaourt BIO sucré de Gruffy</b> (seau)
Dessert	<b>Compote pommes framboise</b> <b>BIO "Thomas le Prince"</b>	<b>Melon BIO</b>		Kiwi gold	Gâteau 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	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	PRODUIT VEGÉ
	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 37 du : lundi 09 au dimanche 15 septembre 2024

	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Hors d'œuvre	Pâté croute & cornichon	Pastèque BIO		Carottes BIO râpées vinaigrette	Lentilles* en salade vinaigrette basilic (tomates, concombres)*
sans viande	Crêpe au fromage				
Plat Principal	Filet de poisson frais sauce citron 	Bœuf* HVE à la provençale *(Français) ferme de Challonges 		Diot* au jus *(Français) Rougeot du Charvin	Galette de soja 
sans viande		Omelette sauce provençale		Filet de lieu sauce curry	
Accompagnement	Epinards BIO béchamel	Pommes de terre rissolées		Polenta BIO crémeuse	Courgettes à la tomate
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan 			Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Bûche du Pilat
Dessert	Raisins BIO	Crème dessert vanille		Compote de pommes HVE 	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	Préparé par nos soins	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 38 du : lundi 16 au dimanche 22 septembre 2024

	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes* (*pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Velouté de potiron <b>butternut BIO</b> & crème
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Escalope de volaille* fraîche sauce paprika (*Française)	Chili sin carné		Filet de <b>colin frais</b> meunière	Sauté de veau* <b>HVE</b> sauce forestière (*Français) ferme de Challonges
<b>sans viande</b>	 Crousti végétal				 Quenelles natures sauce forestière
<b>Accompagnement</b>	Choux fleur BIO persillés	Riz BIO façon pilaf		Ratatouille	Pommes de terre persillées
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP		Fromage fondu type "fripon"	 Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau)
<b>Dessert</b>	Pomme BIO de Cercier	Compote BIO de myrtilles "Thomas le Prince"		Roulé crème pâtissière à la vanille	
<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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGET
	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 23 au dimanche 29 septembre 2024

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Pois chiche*</b> en salade *( <b>BIO</b> )  	<b>Céleri BIO</b> rémoulade		<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	<b>Choux fleur BIO</b> vinaigrette
sans viande					
<b>Plat Principal</b>	Crousti végétal	Sauté de poulet*au romarin & citron *( <b>Français</b> )		Pavé de <b>saumon frais</b> sauce aneth	Bolognaise *( <b>bœuf Français</b> )
sans viande					
<b>Accompagnement</b>	Purée de courgettes & pommes de terre	<b>Cœurs de blé BIO</b>		Petits pois à la Française	<b>Spaghettis BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>					
<b>Fromage au lait cru</b>	<b>Tome des Bauges AOP</b> <b>"coopérative de Lescheraines"</b> 				
<b>Dessert</b>	Prune	Coulis de fruits rouges		<b>Gâteau d'anniversaire</b> Quatre quart pommes cannelle	Poire William's
<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 Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



## Semaine 40 du : lundi 30 septembre au dimanche 06 octobre 2024

	<b>lundi 30 septembre 2024</b>	<b>mardi 1 octobre 2024</b>	<b>mercredi 2 octobre 2024</b>	<b>jeudi 3 octobre 2024</b>	<b>vendredi 4 octobre 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre* (*HVE)	<b>Râpé de chou blanc BIO</b> aux raisins secs		Tarte fromage	Salade composée (salade, maïs, croutons)
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Jambon au jus</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aurore		Sauté de bœuf* grand veneur *(Français)	Cappeletti à la crème
<b>sans viande</b>	<i>Quenelles natures béchamel</i>			<i>Omelette</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Brocolis BIO</b> fleurette	<b>Riz BIO</b> façon pilaf aux petits légumes		<b>Carottes BIO</b> persillées	
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt HVE à la fraise "chèvrerie de Jérémie"		Yaourt sucré HVE du <b>Pré Jourdan</b>	Comté AOP
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier	<b>Pain</b>		Raisins	<b>Compote pommes myrtilles BIO</b> "Thomas le Prince"
<b>Pain</b>	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

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

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>
	<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>Commerce équitable</b>



## Semaine 41 du : lundi 07 au dimanche 13 octobre 2024

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Céleri BIO</b> rémoulade moutarde à l'ancienne	Salade de lentille* ( <b>lentilles HVE</b> , brunoise, échalotes, persil)		Râpé de chou rouge vinaigrette	Taboulé Libanais *( <b>boulgour BIO</b> )
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Tajine de poulet* ( <b>*Français</b> ) 	Pizza au fromage (Pierre Clot) 		Lasagnes de bœuf* <b>* (Français)</b> 	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare
<b>sans viande</b>	<i>Tajine de pois chiche</i>			<i>Lasagnes végétarien fromage épinards</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Salade verte & vinaigrette			Haricots beurre persillés
<b>Produits laitiers</b>		<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Camembert	Cantal jeune AOP
<b>Fromage au lait cru</b>					<b>Reblochon AOP</b>
<b>Dessert</b>	Crème dessert caramel	Prune (sous réserve)		<b>Compote BIO de poires</b> "Thomas le Prince"	<b>Banane BIO</b>
<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	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	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 42 du : lundi 14 au dimanche 20 octobre 2024

	<b>lundi 14 octobre 2024</b>	<b>mardi 15 octobre 2024</b>	<b>mercredi 16 octobre 2024</b>	<b>jeudi 17 octobre 2024</b>	<b>vendredi 18 octobre 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons)		Duo de carottes* & panais vinaigrette *(carottes BIO)	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de porc* <b>HVE</b> sauce moutarde (*Français) ferme de Challonges	Escalope de volaille sauce milanesa		Filet de <b>poisson frais</b> sauce oseille	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce forestière
<b>sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	Purée de patate douce	<b>Coquillettes BIO</b>		Duo de choux fleur & chou romanesco	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Bûche du Pilat	St nectaire <b>AOP</b>		Yaourt sucré <b>HVE</b> de Barras (pot)	Yaourt à la vanille <b>HVE</b> "chèvererie de Jérémy"
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO</b> de Cercier	Orange		<b>Gâteau d'anniversaire</b>	
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Roulé crème de marron	
				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	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	<b>PRODUIT VEGÉ</b>
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	<b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	<b>LOCAL</b> Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	<b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	