



Semaine 45 du : lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024















	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges BIO & maïs vinaigrette	Mélange de carottes* & radis noir vinaigrette *(carottes BIO)	Blancs de poireaux vinaigrette	Potage aux légumes d'automne* *(courge BIO) 	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Sauté de veau*sauce forestière (* Français & HVE) " <i>Ferme de Challonaes</i> " 	Filet de poisson frais & sauce curry 	Jambon & sauce mère	Crousti végétal	Steak haché* & sauce barbecue *(Français)
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Brocolis BIO fleurette	Polenta BIO crémeuse	Duo d'haricots sautés (verts BIO & beurre)	Pommes de terre persillées
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)	Margériaz " <i>coopérative de Lescheraines</i> "	Camembert BIO	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP " <i>coopérative de Lescheraines</i> " 			
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Beignet chocolat	Salade de fruits frais	Banane BIO	Compote de pommes poire BIO " <i>Thomas le Prince</i> "
Pain	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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commercé équitable
	La Région du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	


















Semaine 46 du : lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

	lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Hors d'œuvre					
Plat Principal		Pâté crouste & cornichon	Salade verte BIO  & vinaigrette	Râpé de choux-blanc BIO aux pommes	Râpés de carottes BIO & panais vinaigrette 
Accompagnement		Filet de colin frais meunière 	Rôti de dinde* sauce moutarde *(Française) 	Bœuf* façon stroganoff *(Français & HVE) "ferme de Challonnes"  	Lasagnes végété épinards BIO & chèvre 
Produits laitiers		Mélange d'automne (butternut, navets, carottes BIO)	Petits pois façon Française	Pommes dauphine	Yaourt sucré HVE de Barras (seau) 
Dessert		Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"  	Comté AOP 	Brie	Poire BIO de Cercier  
Pain		Pain	Brownie	"Compote de pomme BIO Thomas le Prince" 	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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais		
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	 Commerce équitable	


















Semaine 47 du : lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Salade de pois chiche* vinaigrette (* pois chiche BIO)	Salade d'haricots verts* vinaigrette *(haricots verts BIO)	Salade composée (œuf dur, croûtons, dés de fromage)	Taboulé *(boulgour BIO)
Plat Principal	Filet de poisson frais sauce nantua 	 Galette végétale 	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français) 	Saucisson* chaud Lyonnais sauce Beaujolaise *(Français) 	Escalope de volaille* fraîche au jus *(dinde Française) 
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO confites	Pâtes BIO au beurre	Pommes boulangères	Purée de courge* (courge BIO)
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan  	Cantal jeune AOP 	Fromage frais nature sucré		Bûche du Pilat
Fromage au lait cru		Reblochon AOP  			
Dessert	Orange	Pomme BIO de Cercier  	Salade d'agrumes	Tarte au sucre	Banane
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
















REPAS A THEME

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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	



Semaine 48 du : lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024

	lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* (*HVE) 	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 	Feuilleté au fromage	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat Principal	Sauté de veau* à la moutarde *(Français & HVE) "ferme de Challonnes"  	Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO) 	Sauté de poulet* au curry *(Français) 	Filet de poisson frais sauce aneth  	Bolognaise *(bœuf Français) 
Accompagnement	Choux-fleur BIO persillés		Curry de légumes au lait de coco	Epinards BIO hachés béchamel	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Margérian "coopérative de Lescheraines" 	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré	Yaourt sucré HVE de Barras 	Emmental râpé
Dessert	Orange	Pomme HVE au four 	Poire BIO de Cercier  	Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco 	Clémentine
Pain	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	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	



Semaine 49 du : lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024

	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Hors d'œuvre	Pizza au fromage (<i>Pierre Clot</i>)	Coleslaw (carottes BIO & chou blanc)	Endives & vinaigrette	Potage de légumes d'hiver & pomme de terre	Pomelos & sucre
Plat Principal	Sauté de bœuf*façon bourguignon (*Français & HVE) "ferme de Challonnes"	Chili sin carné	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)	Filet de colin frais meunière & sauce tartare	Diot au jus "Salaison du Charvin"
Accompagnement	Julienne de légumes	Riz BIO façon pilaf	Brocolis BIO sautés	Gratin de courge* (courge BIO)	Coquillette BIO
Produits laitiers	Fromage fondu type "fripon"	Camembert	Cantal jeune AOP	Yaourt HVE sucré du Pré Jourdan	
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Gâteau marbré	Orange BIO	Crème dessert chocolat
Pain	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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable		



Semaine 50 du : lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024

	lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de lentilles*,brunoise, échalotes, persil vinaigrette *(HVE)	Salade verte & vinaigrette	Salade vendéenne (râpé de choux blanc BIO, jambon de dinde & fromage)	Céleri BIO rémoulade	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Nuggets de blé & ketchup	Sauté de porc* aux pruneaux (Français)	Filet de lieu & sauce orange	Escalope de volaille* fraiche au jus (*dinde Française)	Hachis parmentier *(Bœuf Français)
Accompagnement	Haricots verts BIO sautés	Purée de patate douce	Riz BIO façon pilaf	Petits pois carottes	
Produits laitiers	St nectaire AOP	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau)		Fromage frais nature sucré	Comté AOP
Dessert	Poire BIO de Cercier		Flan nappé caramel	Gâteau d'anniversaire orange & miel	Banane BIO
Pain	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 Jérphine 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	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 51 du : lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Hors d'œuvre	Quiche aux poireaux 	Endives (entières) & vinaigrette	Avocat & sauce cocktail 	Mesclun, croutons & dés de fromage 	Carottes BIO râpées vinaigrette
Plat Principal	Galette végétale 	Tajine de dinde* (Française) 	Sauté de veau* façon grand veneur (Français & HVE) "ferme de Challaones" 	Pavé de saumon frais sauce écrevisse 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate
Accompagnement	Epinards BIO hachés béchamel	Semoule BIO	Tagliatelles 	Gratin dauphinois 	Emmental râpé
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré				
Dessert	Clémentine BIO 	Crème dessert vanille	Bûche & papillotes	Bûche au chocolat & papillotes	Compote de pommes HVE
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS FESTIF

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

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