



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 | Betteraves rouges BIO vinaigrette | Pizza au fromage (Pierre Clot) | | Salade d'haricots verts (haricots verts BIO , maïs, poivrons) | Salade verte & vinaigrette |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Steak haché* & sauce barbecue *(Français) | Filet de poulet au jus | | Gnocchis BIO sauce tomate | Sauté de veau* au miel (*Français) |
| sans porc | | | | | |
| sans viande | <i>Galette de soja & sauce barbecue</i> | <i>Crousti végétal</i> | | | <i>Quenelles natures sauce olives</i> |
| Accompagnement | Purée de pommes de terre | Julienne de légumes | | Emmental râpé | Brocolis BIO fleurette |
| Produits laitiers | Coulommiers | Fromage frais nature sucré | | Kiwi gold | Yaourt BIO sucré de Gruffy (seau) |
| Dessert | Compote pommes framboise BIO "Thomas le Prince" | Melon BIO | | Pain | Gâteau au chocolat |
| 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 VEGE |
|-------|----------------------|-----------------------|--|-------------------------------|--------------------|--------------|
| | 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 crouste & cornichon | Pastèque BIO | | Carottes BIO râpées vinaigrette | Lentilles* en salade vinaigrette + basilic (tomates, concombres)* |
| sans porc / 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 porc / sans viande | | Omelette sauce provençale | | Merguez 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 |
|--------------------------------|--|--|----------------------------|--------------------------------------|--|
| Hors d'œuvre | Salade de pâtes* (*pâtes BIO) | Concombres BIO & vinaigrette | | Salade verte & vinaigrette | Velouté de potiron butternut BIO & crème |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Escalope de volaille* fraîche sauce paprika (*Française) | Chili sin carné | | Filet de colin frais meunière | Sauté de veau* HVE sauce forestière (*Français) ferme de Challonges |
| sans porc | | | | | |
| sans viande | <i>Crousti végétal</i> | | | | <i>Quenelles natures sauce forestière</i> |
| Accompagnement | Choux fleur BIO persillés | Riz BIO façon pilaf | | Ratatouille | Pommes de terre persillées |
| Produits laitiers | Fromage frais nature sucré | St nectaire AOP | | Fromage fondu type "fripon" | Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau) |
| Dessert | Pomme BIO de Cercier | Compote BIO de myrtilles "Thomas le Prince" | | Roulé crème pâtissière à la vanille | |
| 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 | PRODUIT VEGE |
| | Bœuf / Veau Français | Volaille Française | Préparation contenant au moins 1 produit BIO | Poisson Frais | LOCAL | 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 |
|--------------------------------|---|--|----------------------------|--|--------------------------------------|
| Hors d'œuvre | Pois chiche* en salade *(BIO) | Céleri BIO rémoulade | | Carottes BIO râpées vinaigrette au citron | Choux fleur BIO vinaigrette |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Crousti végétal | Sauté de poulet*au romarin & citron *(Français) | | Pavé de saumon frais sauce aneth | Bolognaise *(bœuf Français) |
| sans porc | | <i>Omelette sauce aux herbes</i> | | | <i>Sauce thon tomate</i> |
| sans viande | | Cœurs de blé BIO | | | Spaghettis BIO |
| Accompagnement | Purée de courgettes & pommes de terre | | | Petits pois à la Française | |
| Produits laitiers | Brie | Fromage blanc nature (seau) | | Yaourt sucré HVE de Barras (pot) | Emmental râpé |
| Fromage au lait cru | Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" | | | Gâteau d'anniversaire | |
| Dessert | Prune | Coulis de fruits rouges | | Quatre quart pommes cannelle | Poire William's |
| 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 | 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 40 du : lundi 30 septembre au dimanche 06 octobre 2024












| | lundi 30 septembre 2024 | mardi 1 octobre 2024 | mercredi 2 octobre 2024 | jeudi 3 octobre 2024 | vendredi 4 octobre 2024 |
|--------------------------------|--|--|--------------------------------|--|---|
| Hors d'œuvre | Salade de pommes de terre* (*HVE) | Râpé de chou blanc BIO aux raisins secs | | Tarte fromage | Salade composée (salade, maïs, croutons) |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Jambon au jus | Filet de poisson frais sauce aurore | | Sauté de bœuf* grand veneur *(Français) | Cappeletti à la crème |
| sans porc | <i>Rôti de dinde au jus</i> | | | <i>Omelette</i> | |
| sans viande | <i>Quenelles natures béchamel</i> | | | Carottes BIO persillées | |
| Accompagnement | Brocolis BIO fleurette | Riz BIO façon pilaf aux petits légumes | | Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan | Comté AOP |
| Produits laitiers | Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" | Yaourt HVE à la fraise "chèvrerie de Jérémie" | | | Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince" |
| Dessert | Pomme BIO de Cercier | | | 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 | | 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 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 |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|--|
| Hors d'œuvre | Céleri BIO rémoulade moutarde à l'ancienne | Salade de lentille* (lentilles HVE , brunoise, échalotes, persil) | | Râpé de chou rouge vinaigrette | Taboulé Libanais *(boulgour BIO) |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Tajine de poulet* (*Français)  <i>Tajine de pois chiche</i> |  Pizza au fromage (Pierre Clot)  | | Lasagnes de bœuf* (Français)   <i>Lasagnes végétarien fromage épinards</i> | Filet de colin frais meunière & sauce tartare  |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Accompagnement | Semoule BIO | Salade verte & vinaigrette | | | Haricots beurre persillés |
| Produits laitiers | | Yaourt BIO nature sucré | | Camembert | Cantal jeune AOP  |
| Fromage au lait cru | | | | | Reblochon AOP   |
| Dessert | Crème dessert caramel | Prune (sous réserve) | | Compote BIO de poires "Thomas le Prince"  | 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 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

| | lundi 14 octobre 2024 | mardi 15 octobre 2024 | mercredi 16 octobre 2024 | jeudi 17 octobre 2024 | vendredi 18 octobre 2024 |
|--------------------------------|--|--|---------------------------------|---|---|
| Hors d'œuvre | Macédoine de légumes | Salade provençale (chou, courgettes, poivrons) | | Duo de carottes* & panais vinaigrette *(carottes BIO) | Betteraves rouges BIO vinaigrette |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Sauté de porc* HVE sauce moutarde (*Français) ferme de Challonges | Escalope de volaille sauce milanesa | | Filet de poisson frais sauce oseille | Quenelles natures fraîches sauce forestière |
| sans porc | Sauté de poulet sauce moutarde | | | | |
| sans viande | Omelette | Crousti végétal & sauce milanesa | | Duo de choux fleur & chou romanesco | Riz BIO façon pilaf |
| Accompagnement | Purée de patate douce | Coquillettes BIO | | Yaourt sucré HVE de Barras (pot) | Yaourt à la vanille HVE "chèvererie de JérémY" |
| Produits laitiers | Bûche du Pilat | St nectaire AOP | | Gâteau d'anniversaire | |
| Dessert | Poire BIO de Cercier | Orange | | Roulé 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 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 | |