



## Semaine 45 du : lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024

	<b>lundi 4 novembre 2024</b>	<b>mardi 5 novembre 2024</b>	<b>mercredi 6 novembre 2024</b>	<b>jeudi 7 novembre 2024</b>	<b>vendredi 8 novembre 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de <b>betteraves rouges BIO</b> & maïs vinaigrette	Mélange de carottes* & radis noir vinaigrette *( <b>carottes BIO</b> )	Blancs de poireaux vinaigrette	Potage aux légumes d'automne* *( <b>courge BIO</b> )	Salade verte & vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau*sauce forestière (*Français & HVE) "Ferme de Challonnes"  	Filet de <b>poisson frais</b> & sauce curry  	<b>Jambon &amp; sauce mère</b> <i>Rôti de dinde sauce mère</i>	Crousti végétal 	Steak haché* & sauce barbecue *(Français) 
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Filet de lieu sauce safranée</i>		<i>Quenelles natures sauce tomates olives</i>		<i>Omelette &amp; sauce barbecue</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	<b>Brocolis BIO</b> fleurette	<b>Polenta BIO</b> crémeuse	Duo d'haricots sautés ( <b>verts BIO</b> & beurre)	Pommes de terre persillées
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré de <b>Gruffy (seau)</b> 	Margérial "coopérative de Lescheraines" 	<b>Camembert BIO</b>	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP 
<b>Fromage au lait cru</b>		<b>Tome des Bauges AOP</b> "coopérative de Lescheraines"  			
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier  	Beignet chocolat	Salade de fruits frais	<b>Banane BIO</b> 	<b>Compote de pommes poire BIO</b> "Thomas le Prince" 
<b>Pain</b>	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 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
<b>Hors d'œuvre</b>					
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>					
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>					
<b>Dessert</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

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 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Céleri BIO</b> 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)
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce nantua	 Galette végétale	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)	<b>Saucisson* chaud Lyonnais sauce Beaujolaise *(Français)</b>	Escalope de volaille* fraîche au jus *(dinde Française)
<b>sans porc sans viande</b>	 		 <i>Chili de légumes</i>	 <i>Quenelles de brochet sauce aurore</i>	 <i>Crousti végétal</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Carottes BIO</b> confites	<b>Pâtes BIO</b> au beurre	Pommes boulangères	Purée de courge* ( <b>courge BIO</b> )
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré <b>HVE du Pré Jourdan</b>	Cantal jeune AOP	Fromage frais nature sucré	 <b>Bûcheons Lyonnais</b>	Bûche du Pilat
<b>Fromage au lait cru</b>	 	<b>Reblochon AOP</b>  			
<b>Dessert</b>	Orange	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  	Salade d'agrumes	Tarte au sucre	Banane
<b>Pain</b>	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre* (*HVE) 	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange 	Feuilleté au fromage	Râpé de <b>chou rouge BIO</b> vinaigrette	Macédoine de légumes
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* à la moutarde *(Français & HVE) "ferme de Challonges"  	Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO) 	Sauté de poulet* au curry *(Français) 	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aneth  	Bolognaise *(bœuf Français) 
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Gratin de poisson</i>		<i>Quenelles natures sauce curry</i>		<i>Boulettes de soja &amp; sauce tomate</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Choux-fleur BIO</b> persillés		Curry de légumes au lait de coco	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	<b>Spaghettis BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Emmental râpé	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Yaourt sucré <b>HVE de Barras</b> 	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Orange	Pomme <b>HVE</b> au four 	<b>Poire BIO</b> de Cercier  	Gâteau d'anniversaire <b>ananas &amp; noix de coco</b> 	Clémentine
<b>Pain</b>	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

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



## Semaine 49 du : lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024

	<b>lundi 2 décembre 2024</b>	<b>mardi 3 décembre 2024</b>	<b>mercredi 4 décembre 2024</b>	<b>jeudi 5 décembre 2024</b>	<b>vendredi 6 décembre 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )	Coleslaw ( <b>carottes BIO</b> & chou blanc) <i>D'clivert</i>	Endives & vinaigrette <i>D'clivert</i>	Potage de légumes d'hiver & pomme de terre	Pomelos & sucre
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf*façon bourguignon (*Français & HVE) "ferme de Challonges" <i>LOCAL</i>	Chili sin carné	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons) <b>PRODUIT VEGETE</b>	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare <b>POISSON FRAIS</b>	<b>Diot au jus "Salaison du Charvin"</b> <i>LOCAL</i>
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Crousti végétal</i>				<i>Saussice de volaille</i>
<b>Accompagnement</b>	Julienne de légumes	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Brocolis BIO</b> sautés	Gratin de courge* ( <b>courge BIO</b> )	<b>Coquillette BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type "fripon"	Camembert	Cantal jeune AOP	<b>Yaourt HVE sucré du Pré Jourdan</b> <i>LOCAL</i>	
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO de Cercier</b> <i>LOCAL</i> <b>BIO</b>	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince" <i>LOCAL</i>	Gâteau marbré	<b>Orange BIO</b> <b>BIO</b>	Crème dessert chocolat
<b>Pain</b>	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

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



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	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
sans porc / sans viande	 		<i>Salade de choux blanc BIO, surimi &amp; dés de fromage</i>		
<b>Plat Principal</b>	Nuggets de blé & ketchup	Sauté de porc* aux pruneaux (Français)  	Filet de lieu & sauce orange	Escalope de volaille* fraîche au jus (*dinde Française) 	Hachis parmentier *(Bœuf Français) 
sans porc sans viande		<i>Sauté de poulet* aux pruneaux * (Français)</i> <i>Quenelles natures sauce champignons</i>		<i>Omelette</i>	<i>Brandade de poisson</i>
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts BIO sautés	Purée de patate douce	Riz BIO façon pilaf	Petits pois carottes	
<b>Produits laitiers</b>	St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau) 		Fromage frais nature sucré	Comté AOP 
<b>Dessert</b>	Poire BIO de Cercier  		Flan nappé caramel	Gâteau d'anniversaire orange & miel 	Banane BIO 
<b>Pain</b>	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

<b>LOGOS</b>	 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Quiche aux poireaux 	Endives (entières) & vinaigrette	Avocat & sauce cocktail	Mesclun, croustons & dés de fromage 	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette 
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Galette végétale 	Tajine de dinde* (Française) 	Sauté de veau* façon grand veneur (Français & HVE) "ferme de Challaques" 	Pavé de <b>saumon frais</b> sauce écrevisse 	<b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental basilic à la tomate 
<b>sans porc sans viande</b>		<i>Tajine de pois chiche</i>	<i>Gratin de poisson</i>		
<b>Accompagnement</b>	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	<b>Semoule BIO</b>	Tagliatelles 	Gratin dauphinois 	Emmental râpé
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré				
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine BIO</b>	Crème dessert vanille	<b>Bûche &amp; papillotes</b>	<b>Bûche au chocolat &amp; papillotes</b>	Compote de pommes HVE 
<b>Pain</b>	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 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	