



# 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
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau*sauce forestière (* <b>Français &amp; HVE</b> ) " <b>Ferme de Challonnes</b> "	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 *( <b>Français</b> )
sans porc					
<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>	Margériaz " <b>coopérative de Lescheraines</b> "	<b>Camembert BIO</b>	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP
<b>Fromage au lait cru</b>		<b>Tome des Bauges AOP</b> " <b>coopérative de Lescheraines</b> "			
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Beignet chocolat	Salade de fruits frais	<b>Banane BIO</b>	<b>Compote de pommes poire BIO</b> " <b>Thomas le Prince</b> "
<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	<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 du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	



## 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>		Pâté crouste & cornichon	Salade verte BIO & vinaigrette	Râpé de choux-blanc BIO aux pommes	Râpés de carottes BIO & panais vinaigrette
sans porc		Tarte au fromage			
<b>Plat Principal</b>		Filet de colin frais meunière	Rôti de dinde* sauce moutarde *(Française)	Bœuf* façon stroganoff *(Français & HVE) "ferme de Challoaues"	Lasagnes végété épinards BIO & chèvre
sans porc					
<b>Accompagnement</b>		Mélange d'automne (butternut, navets, carottes BIO)	Petits pois façon Française	Pommes dauphine	
<b>Produits laitiers</b>		Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"	Comté AOP	Brie	Yaourt sucré HVE de Barras (seau)
<b>Dessert</b>			Brownie	Compote de pomme BIO "Thomas le Prince"	Poire BIO de Cercier
<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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGE
	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 (* <b>pois chiche BIO</b> )	Salade d'haricots verts* vinaigrette * ( <b>haricots verts BIO</b> )	Salade composée (œuf dur, croûtons, dés de fromage)	Taboulé *( <b>boulgour BIO</b> )
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce nantua	 Galette végétale	Sauté de bœuf* façon bourguignon * ( <b>Français</b> )	<b>Saucisson* chaud Lyonnais sauce Beaujolaise *(Français)</b>	Escalope de volaille* fraîche au jus * ( <b>dinde Française</b> )
sans porc					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Carottes BIO</b> confites	<b>Pâtes BIO</b> au beurre	Quenelles de brochet sauce aurore Pommes boulangères	Purée de courge* ( <b>courge BIO</b> )
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré <b>HVE du Pré Jourdan</b>	Cantal jeune <b>AOP</b>	Fromage frais nature sucré	 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
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* à la moutarde *(Français & HVE) "ferme de Challonnes"	Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO)	Sauté de poulet* au curry *(Français)	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aneth 	Bolognaise *(bœuf Français)
sans porc					
<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 Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )	Coleslaw (carottes BIO & chou blanc)	Endives & vinaigrette	Potage de légumes d'hiver & pomme de terre	Pomelos & sucre
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	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"
<b>sans porc</b>					Saussice de volaille
<b>Accompagnement</b>	Julienne de légumes	Riz BIO façon pilaf	Brocolis BIO sautés	Gratin de courge* (courge BIO)	Coquillettes BIO
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type "fripou"	Camembert	Cantal jeune AOP	Yaourt HVE sucré du Pré Jourdan	
<b>Dessert</b>	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Gâteau marbré	Orange BIO	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

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	Produit Végé
	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
<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					
<b>Plat Principal</b>	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)
sans porc					
<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 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	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 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, croutons & dés de fromage 	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette 
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Galette végétale 	Tajine de dinde* (Française) 	Sauté de veau* façon grand veneur (Français & HVE) "ferme de Challaes" 	Pavé de <b>saumon frais</b> sauce écrevisse 	<b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental basilic à la tomate 
<b>sans porc</b>					
<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 <b>HVE</b> 
<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 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	