











Semaine 43 du : lundi 21 au dimanche 27 octobre 2024

VACANCES DE TOUSSAINT

	lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
Hors d'œuvre	Haricots verts BIO en salade	Endives (entières) & vinaigrette	Tarte au fromage	Salade verte & vinaigrette	Taboulé *(boulgour BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* aux olives *(Français) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce tomate	Poisson meunière & sauce tartare	Hachis parmentier *(bœuf Français)  	Longe de porc* au jus *(Français) 
sans porc				Brandade de poisson	Rôti de dinde au jus
sans viande	Omelette sauce olives (entières)				Crousti végétal
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA		Duo de carottes* & navets confits *(carottes BIO)		Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré	Coulommiers	Yaourt BIO nature sucré
Dessert	Raisins (sous réserve)	Compote pommes bananes	Ananas frais	Pomme HVE au four 	Poire
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	 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 44 du : lundi 28 octobre au vendredi 01er novembre 2024

VACANCES DE TOUSSAINT

	lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	vendredi 1 novembre 2024
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Coleslaw (choux BIO & carottes BIO)	Salade verte & vinaigrette	Velouté de courge* (* courge BIO)	FERIE
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Chili sin carné	Filet de colin sauce citron	Diot au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate	
sans porc			<i>Saucisse de volaille</i>		
sans viande			<i>Galette de soja</i>	<i>Boulettes de pois chiche & sauce tomate</i>	
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO sautés	Crozets	Semoule BIO	
Produits laitiers	Comté AOP	Brie	Fromage frais nature sucré		
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Tarte fine aux pommes	Raisins BIO	Ile flottante sanguinolente (coulis de fruits rouges)	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

MENU ORANGE

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	