



Semaine 45 : du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023

	Lundi 6 novembre	Mardi 7 novembre	Mercredi 8 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
Hors d'œuvre	Velouté de légumes 	Taboulé (semoule bio)	Râpé de chou blanc & dés de fromages 	Carottes & radis noirs, sauce vinaigrette 	Macédoine & mayonnaise
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Pâtes	Nuggets végétaux	 Sauté de veau, sauce Marengo	Palette de porc à la diable	Meunière de poisson 
Gestion sans porc/viande	<i>Pâtes à la bolognaise / Sauce aux légumes</i>		<i>Sauté de veau, sauce Marengo / Crêpes aux fromages</i>	<i>Dinde à la diable / Tarte légumes</i>	<i>Meunière de poisson / Galette de blé emmental</i>
Accompagnement	à la bolognaise	Gratin de chou-fleur	Boulghour	Haricots verts aux oignons & poivrons	Purée de pommes de terre
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Montboissier	Petits Suisses	Comté 
Dessert	Kiwi 	Poire 	Crème aux œufs maison 	Donuts cacao	Compote
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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région a du Goût	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins



Semaine 46 : du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

	Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Mercredi 15 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade 	Salade d'Ebly, maïs & tomates 	Betteraves rouges & vinaigrette 	 Rosette de Lyon & cornichons	Pizza aux fromages
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Cappelletti aux fromages	Paleron de bœuf au jus corsé 	Curry de pois chiches	Quenelles de brochet, sauce bisque 	Filet de poisson, sauce citron
Gestion sans porc/viande		<i>Paleron de bœuf au jus corsé / Omelette</i>		<i>Quenelles de brochet, sauce bisque / Quenelles nature tomate</i>	<i>Filet de poisson, sauce citron / Galette de boulghou</i>
Accompagnement	Coulis de tomate	Petits pois & carottes	Semoule	Poêlée de marché	Carottes persillées
Accompagnement					
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage blanc nature sucré	Comté "Enil de Poligny" 	Saint-Marcellin	Brie
Dessert	Crème dessert au chocolat	Ananas 	Compote 	Cake aux pralines rouges 	Orange
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		Produits français		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits frais		Menu alternatif
		Poisson frais		Produit contenant au moins un produit bio		Pêche durable		Produit local
		La Région a du Goût		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable		Préparé par nos soins



Semaine 47 : du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023

	Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Mercredi 22 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre & vinaigrette 	Salade Coleslaw (chou et carottes bio) 	Velouté de panais & pommes de terre 	Duo de carottes & Vinaigrette 	Salade mexicaine
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Longe de porc, sauce aux poivrons	Filet de dinde au paprika 	Filet de saumon, sauce oseille	Hachis parmentier	Sauté de bœuf façon bourguignon 
Gestion sans porc/viande	<i>Dinde, sauce aux poivrons / Crousti'fromage</i>	<i>Filet de dinde au paprika / Boules de pois chiches</i>	<i>Filet de saumon à l'oseille / Œufs béchamel</i> 		<i>Sauté de bœuf façon bourguignon / Croisillon</i>
Accompagnement	Haricots plats persillés	Riz pilaf	Épinards	aux légumes	Jardinière de légumes 
Accompagnement					
Produits laitiers	Mimolette	Camembert	Yaourt nature	Saint-Paulin	Fromage fondu type "Samos"
Dessert	Pomme 	Flan caramel	Kiwi 	Fruits au sirop léger	Tarte
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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région a du Goût	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins



Semaine 48 : du lundi 27 novembre au vendredi 1er décembre 2023

	Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1er décembre
Hors d'œuvre	Râpé de chou rouge , pommes & vinaigrette 	Tarte au fromage	Carottes râpées & vinaigrette 	Potage de légumes 	Salade verte , endives & vinaigrette 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Cube de poisson, sauce crème & curry 	Rôti de veau au jus 	Haut de cuisse de poulet rôti 	Gnocchis
<i>Gestion sans porc/viande</i>	<i>Cordon bleu de volaille / Galette de lentilles</i>	<i>Cube de poisson, sauce crème & curry / Nuggets de blé</i>	<i>Rôti de veau au jus / Crêpes champignons</i>	<i>Haut de cuisse de poulet rôti / Tarte tomate chèvre</i>	
Accompagnement	Petits pois au jus	Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur 	Pâtes au beurre	sauce au comté "Enil de Poligny" 
Accompagnement					
Produits laitiers	Brie pasteurisé	Fromage frais nature sucré	Comté "Enil de Poligny" 	Tomme blanche	La Vache qui Rit
Dessert	Compote pomme banane	Banane 	Ananas au sirop	Liégeois	Cake au citron 
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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région a du Goût	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins



Semaine 49 : du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2023

	Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Mercredi 6 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
Hors d'œuvre	Betteraves rouges & vinaigrette	Achard de légumes & vinaigrette (carottes, chou blanc, haricots verts)	Salade de riz, tomates & maïs	Potage parmentier	Œuf dur, mayonnaise
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Spaghettis à la sauce	Steak haché de bœuf au jus	Nuggets de blé & ketchup	Filet de poulet, sauce normande	Filet de colin, sauce aux agrumes
Gestion sans porc/viande		Steak haché de bœuf au jus / Quenelle nature, sauce rose		Filet de poulet, sauce normande / Galette de petits légumes	Filet de colin, sauce aux agrumes / Samoussa légumes
Accompagnement	tomate & pois chiches	Pommes rissolées	Purée de courge & pommes de terre	Épinards	Chou-fleur persillé
Accompagnement					
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Bûche du Pilat	Coulommiers	Comté "Enil de Poligny"	Yaourt nature sucré
Dessert	Poire	Crème dessert	Salade de fruits frais	Beignet	Clémentine
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		Produits français		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits frais		Menu alternatif
		Poisson frais		Produit contenant au moins un produit bio		Pêche durable		Produit local
		La Région a du Goût		Produit fermier ou produit de la ferme		Commerce équitable		Préparé par nos soins



Semaine 50 : du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023

	Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Mercredi 13 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Hors d'œuvre	Macédoine & mayonnaise	Duo chou blanc & chinois 	Salade verte & vinaigrette 	Cèleri & sauce au fromage blanc 	Feuilleté au fromage
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Cubes de colin aux céréales	Tortis	Jambon braisé & sauce poivre 	Lasagnes aux légumes	Sauté de poulet à l'orange
Gestion sans porc/viande	<i>Cubes de colin aux céréales / Tarte fromage</i>	<i>Tortis à la sauce légumes</i>	<i>Dinde, sauce poivre / Crousti'fromage</i>		<i>Sauté de poulet à l'orange / Omelette nature</i>
Accompagnement	Purée de pommes de terre	à la sauce carbonara	Lentilles persillées		Carottes au cumin
Accompagnement					
Produits laitiers	Savaron	Fromage râpé	Brie	Emmental	Polinois "Enil de Poligny"
Dessert	Kiwi 	Ananas au sirop 	Flan chocolat	Compote	Orange
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	Produits français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menu alternatif
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins



Semaine 51 du : du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023

	Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Mercredi 20 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe	Betteraves aux pommes & vinaigrette balsamique	Salade de pâtes	Velouté aux légumes (poireaux et carottes bio)	
Gestion sans porc/viande					
Plat principal	Boules de bœuf aux oignons	Filet de colin, crème de poivrons	Longe de porc au jus	Chili sin carne	
Gestion sans porc/viande	<i>Boules de bœuf aux oignons / Boules de pois chiches</i>	<i>Filet de colin, crème de poivrons / Galette de pois et légumes</i>	<i>Rôti de veau au jus / Tarte aux poireaux</i>		
Accompagnement	Gratin de poireaux & pommes de terre paysannes	Boulghour	Carottes persillées	Riz pilaf	
Accompagnement					
Produits laitiers	Petits Fripons	Tomme grise	Cancoillotte	Saint-Paulin	
Dessert	Compote pomme	Poire	Ananas au sirop	Flan caramel	
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	Produits français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menu alternatif
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins