














## Semaine 45 du :Lundi 8 au Dimanche 14 Novembre 2021

	Lundi 8 Novembre 2021	Mardi 9 Novembre 2021	Mercredi 10 Novembre 2021	Jeudi 11 Novembre 2021	Vendredi 12 Novembre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes Bio râpées au citron 	Salade de pomme de terre composée 	Salade verte & vinaigrette 		Râpé de chou rouge Bio & vinaigrette 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Jambon braisé & sauce charcutière 	Nuggets végétaux	Sauté de Veau Français sauce marengo 		Escalope de Volaille à la crème 
<b>Gestion des sans porc</b>	Jambon de dinde & sauce charcutière				
<b>Accompagnement</b>	Blé aux petits légumes	Gratin de chou fleur *(chou fleur Bio)	Coquillettes Bio		Epinards hachés
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>	Edam	Yaourt aromatisé	Tome blanche		Montboissier
<b>Dessert</b>	Pêches au sirop léger	 Kiwi	Crème dessert		Eclair Chocolat
<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

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>PRODUIT VEGET</b>	 <b>DCLIC MENU VERT</b>	<b>Menus alternatif</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>AB</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Pêche durable</b>	 <b>PRODUIT LOCAL</b>	<b>Produit local</b>	
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Label Rouge</b>	 <b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Commerce équitable</b>	 <b>Fait Maison</b>	<b>Fait Maison</b>	





## Semaine 46 du :Lundi 15 au Dimanche 21 Novembre 2021

	Lundi 15 Novembre 2021	Mardi 16 Novembre 2021	Mercredi 17 Novembre 2021	Jeudi 18 Novembre 2021	Vendredi 19 Novembre 2021
Hors d'œuvre	Céleri Bio Rémoulade 	Taboulé Libanais *(Boulgour Bio)	Salade de Pois Chiche à l'orientale 	<b>REPAS LYONNAIS</b> 	Quiche au fromage
Gestion des sans porc				Salade verte composée (croustons ,dés de fromages ) 	
Plat Principal	Cappelletti aux fromages coulis de tomate	Bœuf Français façon Bourguignonne	Sauté de Poulet Français au paprika	Saucisson chaud Lyonnais	Filet de poisson frais & sauce citron
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Haricots verts persillés	Courgettes aux poivrons	Pommes boulangères 	Carottes Bio persillées 
Accompagnement					
Produits Laitiers	Petits fripons	Velouté nature	Camembert Bio	Cerveau des Canuts	Saint Paulin
Dessert	Compote de Poires Bio	 Pomme Bio	Salade de fruits frais 	Cake aux Pralines rouge 	Clémentine Bio
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	 Poisson Frais	 Poisson Frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Produits Frais	 Produits Frais	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Agriculture Biologique	 Agriculture Biologique	 Pêche durable	 Pêche durable	 DCLIC MENU VERT	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Label Rouge	 Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Commerce équitable	 Fait Maison	Fait Maison



## Semaine 47 du :Lundi 22 au Dimanche 28 Novembre 2021

	Lundi 22 Novembre 2021	Mardi 23 Novembre 2021	Mercredi 24 Novembre 2021	Jeudi 25 Novembre 2021	Vendredi 26 Novembre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Pomme de terre & vinaigrette	Salade Coleslaw *Bio (* Chou et carottes )	Potage Dubarry	Duo de Carottes Vinaigrette (*Carottes Bio)	Rosette et Cornichon
Gestion des sans porc					<i>Euf dur mayonnaise</i>
<b>Plat Principal</b>	Sauté d'Agneau sauce Marengo	Sauce Bolognaise	Dinde Française au jus	Quenelles Nature Sauce à la crème	Filet de poisson frais & sauce Oseille
Gestion des sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Petits pois et Carottes	Torti au beurre	Pomme Vapeur	Boullgour au Safran	Poelée de Légumes Bio
Accompagnement					
<b>Produits Laitiers</b>	Mimolette	Emmental	Yaourt Bio nature	Montboissier	Tome Grise
<b>Dessert</b>	Ananas frais	Compote "Bissardon"	Pomme Bio	Gateau de Semoule	Poire Bio
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								Menus alternatif
				Appellation d'Origine Protégée	Pêche durable			Produit local
				Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Commerce équitable			Fait Maison



## Semaine 48 du :Lundi 29 Novembre au Dimanche 5 Décembre 2021

	Lundi 29 Novembre 2021	Mardi 30 Novembre 2021	Mercredi 1 Décembre 2021	Jeudi 2 Décembre 2021	Vendredi 3 Décembre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	Râpé de chou blanc ,Pommes & vinaigrette	Lentilles en salade	Carottes Bio râpées & vinaigrette au citron	Potage de Légumes	Salade verte & vinaigrette
Gestion des sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Estouffade de Bœuf Français	Filet de poisson meunière & sauce tartare	Roti de veau au jus	Poulet Français à la sauce estragon	Galette de Boulgour crème de Poivrons
Gestion des sans porc					
<b>Accompagnement</b>	Ebly bio	Salsifis et Carottes en gratin	Haricots plats aux oignons	Riz façon pilaf	Haricots verts persillés
Accompagnement					
<b>Produits Laitiers</b>	Camembert	Fromage frais nature sucré	Comté AOP	Kiri	Yaourt brassé bio aromatisé
Dessert	Compote Pomme banane	Orange Bio	Roulé à la confiture	Ananas Bio	Kiwi Bio
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	POISSON FRAIS	Poisson Frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	PRODUIT VEGE	DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	Bœuf / Veau Français	POISSON FRAIS	Volaille Française	CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Pêche durable			PRODUIT LOCAL
	La Région à du Gout	Label Rouge	Produit Label Rouge	PRODUIT FERMIER	Produit fermier ou produit de la ferme	FAIRTRADE	Commerce équitable	FAIT MAISON



























## Semaine 49 du :Lundi 6 au Dimanche 12 Décembre 2021

	Lundi 6 Décembre 2021	Mardi 7 Décembre 2021	Mercredi 8 Décembre 2021	Jeudi 9 Décembre 2021	Vendredi 10 Décembre 2021
Hors d'œuvre	Velouté de Poireaux à la crème	Achard de légumes & vinaigrette au cumin	Salade de Riz* composée (riz bio)	Betteraves & vinaigrette	Salade de Carottes & Mais
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Gnocchi Gratiné à la sauce	Paleron de bœuf au jus	Roti de dinde jus aux herbes	Filet de Lieu sauce curry et petits légumes	Longe de porc Français sauce au miel
Gestion des sans porc					 Dinde sauce au miel
Accompagnement	Au Morbier	Purée de Pomme de terre	Gratin de Blettes et tomates	Coquillettes au beurre	Chou fleur au beurre
Accompagnement					
Produits Laitiers	Yaourt aromatisé	Tendre bleu	Pont L'évêque	Tome grise	Yaourt nature sucré
Dessert	 Poire Bio	 Abricots au sirop	Salade de fruits frais	 Clémentine Bio	Gâteau au yaourt
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	 Poisson Frais	 Poisson Frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Produits Frais	 PRODUIT VEGETAL	 DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Volaille Française	 Volaille Française	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable	 Pêche durable	 PRODUIT LOCAL	 PRODUIT LOCAL	Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Commerce équitable	 FAIT MAISON	 FAIT MAISON	Fait Maison



## Semaine 50 du :Lundi 13 au Dimanche 19 Décembre 2021

	Lundi 13 Décembre 2021	Mardi 14 Décembre 2021	Mercredi 15 Décembre 2021	Jeudi 16 Décembre 2021	Vendredi 17 Décembre 2021
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine & mayonnaise	Duo chou blanc & chinois	Salade verte & vinaigrette	Cèleri Bio & sauce au fromage blanc	Cup cake Salé au Saumon ,chantilly aux herbes
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Steak haché sauce poivre	Gratin de Pates ,Légumes et	Filet de Colin sauce maraîchère	Sauté de Porc & sauce Dijonnaise	Sauté d'autruche sauce acidulée au jus de Mandarine
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Pomme rissolées	Fromage (Plat complet )	Carottes Bio persillées	Chou de Bruxelles aux oignons	Méli mélo de légumes d'autrefois
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>	Vache qui rit Bio	Yaourt bio nature au sucre de canne	Brie	Petits suisses	Comté
<b>Dessert</b>	Pomme Bio	Ananas au sirop	Flan caramel	Orange Bio	Buche de Noël maison & son père Noël en chocolat
<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	POISSON FRAIS	Poisson Frais	Appellation d'Origine Protégée	Produits Frais	PRODUIT VEGETAL	DCLIC MENU VERT	Menus alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Pêche durable			Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable			Fait Maison