



Semaine 39 du : Lundi 26 septembre au dimanche 02 octobre 2022

	lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
Hors d'œuvre	Taboulé *(semoule BIO)	Salade verte Belmaraïcher HVE & vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade Provençale : râpé de chou blanc, courgettes, mais, poivron rouge, persil	Pois chiche au curry
sans porc					
Plat Principal	Sauté de poulet Français Label rouge à la crème <i>Poisson à la crème</i>	Diot Savoyard au jus du Rougeot du charvin <i>Saucisse de volaille / pané tomate mozza</i>	Sauté de veau Français forestier <i>Omelette forestière</i>	Filet de poisson frais meunière	Gratin de céréales aux petits légumes
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Carottes BIO persillées	Ecrasé de pommes de terre *(pommes de terre HVE Belmaraïcher)	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel	Bûchette aux laits mélangés / Tomme de chèvre du Gaec de l'Alambic Marcellaz Albanais
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Abondance AOP d'Arbusigny	St Paulin	Crème anglaise	
Dessert	Poire BIO de Cercier	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Raisins BIO	Gâteau d'anniversaire chocolat	Kiwi BIO
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	Porc du Rougeot du Charvin	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