



Semaine 40 du : Lundi 03 au dimanche 09 octobre 2022

	lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
Hors d'œuvre	Betteraves rouge vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise	Céleri BIO râpé vinaigrette	Duo de carottes *(carotte orange BIO) & vinaigrette aux agrumes	Salade verte BIO & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau Français à la moutarde à l'ancienne	Pizza bolo végétale	Noix de joue de bœuf Français Broffado	Pavé de saumon & sauce à l'orange	Lasagnes de bœuf *(bœuf Français)
sans porc / sans viande	Omelette sauce fromagère	PRODUIT VEGETAL	Quenelles natures à la tomate		Lasagnes végétariennes
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Haricots verts BIO persillés	Mélanges d'automne (butternut BIO, navets BIO, carottes BIO) Rhône Saône	Riz BIO façon pilaf	
Produits laitiers	Comté AOP	Yaourt nature sucré du GAEC du Pré jourdan	Fromage fondu type samos	Yaourt aromatisé au citron HVE "chèvrerie de Jérémie" Marcellaz Albanais	Cantal jeune AOP
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Raisins noirs	Tarte aux pommes	Orange	Compote pommes poires "Bissardon"
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