



## Semaine 43 du : lundi 24 au dimanche 30 octobre 2022

### VACANCES SCOLAIRES

	lundi 24 octobre 2022	mardi 25 octobre 2022	mercredi 26 octobre 2022	jeudi 27 octobre 2022	vendredi 28 octobre 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Sardines à l'huile	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Salade verte HVE & vinaigrette 
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Quenelles BIO</b> natures sauce curry	Sauté de <b>veau Français</b> aux olives <i>Omelette fraîche</i>	<b>Longe de porc Français</b> au jus du <b>Rougeot du Charvin</b> <i>Rôti de veau au jus / poisson aux herbes</i>	Raviolis de bœuf à la tomate	Poisson pané & citron
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	Gratin de pommes de terre (au <b>lait BIO</b> de Région)	<i>Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate</i>	Purée de courge et pommes de terre ( <b>Courge BIO</b> )
<b>Produits laitiers</b>	Margériaz au lait AOP 	<b>Yaourt BIO au citron du GAEC</b> de Gruffy	Coulommiers	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
<b>Dessert</b>	Compote pommes bananes		<b>Orange BIO</b>	Ananas frais	Roulé à la confiture
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menus alternatif</b>	<b>Produit VEGE</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	

## Semaine 44 du : lundi 31 octobre au dimanche 06 novembre 2022

### VACANCES SCOLAIRES



	lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Râpé de chou rouge BIO</b> vinaigrette	<b>TOUSSAINT</b>	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Soupe de sorcière à la citrouille *( <b>courge BIO</b> )	Pois chiche en salade
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	<b>Sauté de porc Français</b> au caramel		Pilons de poulet tex mex	Boulettes de bœuf au sang de vampire	Pizza au fromage
sans porc / sans viande	<i>Sauté de dinde au caramel / quenelles natures sauce béchamel</i>		<i>Omelette sauce forestière</i>	<i>Boulettes soja tomates basilic à la tomate</i>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO ALPINA</b>		Potatoes	<b>Semoule BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées
<b>Produits laitiers</b>	Cantal jeune AOP		Camembert	Ile flottante sanguinolente (coulis de fruits rouges)	Fromage fondu type samos
<b>Dessert</b>	<b>Compote de poires BIO "Thomas le Prince"</b>	Cocktail de fruits au sirop léger	Pain	Raisins	
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Poisson Frais</b>
			<b>Pêche durable</b>	<b>Produit local</b>
				<b>Commerce équitable</b>