



Semaine 42 du : Lundi 17 au dimanche 23 octobre 2022

	lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Hors d'œuvre	Tarte butternut et comté AOP	Rosette & cornichon	Pizza au fromage	Coleslaw *(chou & carottes BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc		<i>Œuf dur & mayonnaise</i>			
Plat Principal	Sauté de bœuf Français façon bourguignon	Filet de poisson sauce nantua	Haut de cuisse de poulet	Nuggets de blé végétal	Hachis parmentier *(bœuf Français)
sans porc / sans viande	<i>Quenelles natures béchamel</i>		<i>Poisson aux herbes</i>	Mélanges d'automne (butternut BIO, navets BIO, carottes BIO)	<i>Brandade de poisson</i>
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Pennes BIO au beurre	Petits pois carottes	Rhône Saône	
Produits laitiers	St Nectaire AOP	Yaourt BIO nature au sucre de canne	Fromage frais nature sucré	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Margérian au lait AOP
Dessert	Salade de fruits frais	Poire BIO de Cercier	Pomme BIO de Cercier	Gâteau d'anniversaire	"coopérative de Lescheraines"
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	Produit local
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	Commerce équitable