



Semaine 48 du : lundi 28 novembre au dimanche 04 décembre 2022

	lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
Hors d'œuvre	Emincé de chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Pois chiche au curry	Carottes BIO râpées & vinaigrette citron	Salade verte & vinaigrette	Pizza au fromage
sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau Français au paprika	Nuggets de blé végétaux & ketchup	Quenelles natures BIO à la tomate	Lasagnes *(boeuf Français)	Poisson sauce vierge
sans porc / sans viande	<i>Omelette fraîche</i>			<i>Lasagnes végétariennes</i>	
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de courge et pommes de terre *(courge BIO)	Brocolis BIO fleurette		Epinards BIO hachés béchamel
Produits laitiers	Abondance AOP d'Arbusigny	Yaourt BIO nature sucré	St nectaire AOP	Yaourt aromatisé à la fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémy"	Camembert / Tome des Bauges AOP au lait cru
Dessert	Compote pommes poires " Thomas le Prince "	Pomme BIO	Marbré au chocolat	Marcellaz Albanais	Clémentine
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 Végé
	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	