



Semaine 45 du : lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024

	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges BIO & maïs vinaigrette	Mélange de carottes* & radis noir vinaigrette *(carottes BIO)	Blancs de poireaux vinaigrette	Potage aux légumes d'automne* *(courge BIO)	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau*sauce forestière (*Français & HVE) "Ferme de Challonnes"  	Filet de poisson frais & sauce curry  	Jambon & sauce mère <i>Rôti de dinde sauce mère</i>	Crousti végétal 	Steak haché* & sauce barbecue *(Français) 
sans porc					
sans viande	<i>Filet de lieu sauce safranée</i>		<i>Quenelles natures sauce tomates olives</i>		<i>Omelette & sauce barbecue</i>
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Brocolis BIO fleurette	Polenta BIO crémeuse	Duo d'haricots sautés (verts BIO & beurre)	Pommes de terre persillées
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau) 	Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Camembert BIO	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP 
Fromage au lait cru		Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"  			
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Beignet chocolat	Salade de fruits frais	Banane BIO 	Compote de pommes poire BIO "Thomas le Prince" 
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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	