



## Semaine 45 du : Lundi 05 au Dimanche 11 Novembre 2018

	lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage 	Salade Verte 		Duo de Carottes <b>Fraîches</b> Râpées Vinaigrette 	Lentilles en Salade
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de Poulet à l'Estragon	Filet de Poisson <b>Frais</b> Meunière 		Bolognaise de Bœuf <b>Français</b> 	Longe de Porc <b>Français</b> Sauce Charcutière 
<b>Gestion des sans porc</b>					Quenelles
<b>Accompagnement</b>	Pommes Sautées	Brocolis Sautés		Spaghettis	Haricots Verts <b>BIO</b> Persillés
<b>Produits laitiers</b>	Coulommiers	Yaourt Brassé <b>BIO</b> Sucré du <b>GAEC de Gruffy</b>		Emmental Râpé	Yaourt Nature Sucré
<b>Dessert</b>	Pomme <b>BIO</b> de <b>Cercier</b> 	Eclair au Chocolat		Compote de Poires <b>BIO</b> "Thomas Le Prince" 	Raisins 
<b>Pain</b>	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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	Appellation d'Origine Protégée 	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 46 du : Lundi 12 au Dimanche 18 Novembre 2018

	lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Pommes de Terre Composée	Panais & Carottes Râpés <b>Frais</b> 		Salade Mexicaine	Pizza aux Fromages 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Veau <b>Français</b> aux Olives 	<b>Diot</b> <b>Saucisse de Volaille</b>		Chili Con Carne* Bœuf <b>Français</b> 	Filet de Poisson <b>Frais</b> au Citron 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Choux Fleur <b>BIO</b> à la tomate	Pennes		Riz <b>BIO</b> Pilaf	Purée de Courge
<b>Produits laitiers</b>	Fromage des Bornes d'Arbusigny	Edam		Yaourt Nature Sucré	Yaourt Brassé <b>Lavorel</b> 
<b>Dessert</b>	Clémentines 	Compote <b>BIO</b> Pomme Myrtille "Thomas Le Prince" 		Salade de Fruits Exotiques 	<b>Kiwi BIO</b> 
<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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Produits Frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	<b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 47 : Lundi 19 au Dimanche 25 Novembre 2018

	lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé	Salade Verte 		Choux Rouge <b>Frais</b> Râpé Vinaigrette 	Macédoine de Légumes
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Bœuf <b>Français</b> façon Bourguignon 	Filet de Poisson à l'Oseille		Pilon de Poulet Rôti aux Herbes	Navarin d'Agneau
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Carottes Persillés	Cœur de Blé		Epinards Hachés Béchamel	Pomme vapeur
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais sucré	Fromage Fondu type "Carré Frais"		Yaourt Nature <b>BIO</b> au Sucre de Canne	Tomme des <b>Bauges</b> 
<b>Dessert</b>	Orange <b>BIO</b> à Bouche 	Compote Pomme Poire <b>BIO</b> "Thomas Le Prince" 		<b>Gâteau d'Anniversaire</b> 	Pomme <b>BIO</b> de <b>Cercier</b> 
<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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	Appellation d'Origine Protégée 	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 48 du : Lundi 26 Novembre au Dimanche 02 Décembre 2018

	lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Betteraves Rouge <b>BIO</b>	Céleri <b>Frais</b> Rémoulade à la Moutarde Ancienne 		Quiche au Fromage 	Salade Coleslaw 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Porc <b>Français</b> au Curry 	Steak Haché <b>Français</b> au Jus 		Sauté de Veau <b>Français</b> Façon Marengo 	Blanquette de Poisson
<b>Gestion des sans porc</b>	Sauté de Dinde au Curry				
<b>Accompagnement</b>	Ebly aux petits Légumes	Petits Pois au jus		Haricots Beurre	<b>Riz BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Buchette de Chèvre aux laits mélangés	<b>Camembert BIO</b>		Yaourt Aromatisé	Cantal Jeune
<b>Dessert</b>	Clémentines 	Beignet Chocolat Noisette		<b>Kiwi BIO</b> 	Compote Pomme abricots
<b>Pain</b>	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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	Appellation d'Origine Protégée 	<b>Produits Frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	<b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 49 du : Lundi 03 au Dimanche 09 Décembre 2018

	lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Duo de Choux râpés <b>Frais</b> 	Nem		<i>Salade de Pois Chiche au Curry</i>	Salade Verte 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Emincé de Dinde <b>Française</b> au Paprika	Carbonnade de Bœuf <b>Français</b> Flammande 		<i>Capelettis <b>BIO</b> Ricotta Emmental Basilic</i>	Filet de Poisson <b>Frais</b> Sauce Armoricaine 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes BIO</b>	Brocolis Sautés		 <i>Emmental Rapé</i>	Purée de Pommes de Terre
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type "Petit Savoyard"	<b>Tomme BIO "Tavaillarde "</b> 			Yaourt Brassé <b>Lavorel</b> 
<b>Dessert</b>	Gâteau de Riz	Banane		<i>Pomme</i> 	<b>Compote BIO "Thomas Le Prince "</b>
<b>Pain</b>	Pain	Pain		<i>Pain</i>	Pain 

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Produits Frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	<b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 50 du : Lundi 10 au Dimanche 16 Décembre 2018

	lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes Râpées <b>Fraîche</b> s Vinaigrette 	<b>Salade Piemontaise</b>		Haricots Vert en Salade	<b>Céleri BIO Rémoulade</b> 
<b>Gestion des sans porc</b>		<i>Salade de pomme de terre au thon</i>			
<b>Plat Principal</b>	Colombo de Porc <b>Français</b> au Lait de Coco	Filet de Poisson <b>Frais</b> Meunière 		Quenelles Sauce Forestière	Sauté de Bœuf <b>Français</b> au Paprika 
<b>Gestion des sans porc</b>	<i>Colombo de Dinde au Lait de Coco</i>				
<b>Accompagnement</b>	Boulgour	<b>Epinards BIO Hachés Béchamel</b>		<b>Riz BIO</b>	Gratin de Poireaux
<b>Produits laitiers</b>	<b>Reblochon BIO AOP d'Arbusigny</b> 	Fromage Frais Sucré		Fromage des Bornes <b>d'Arbusigny</b> 	Saint Paulin
<b>Dessert</b>	Compote 	Clémentines		Kiwi	Choux à la crème
<b>Pain</b>	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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Produits Frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> <small>(* issu de l'agriculture biologique)</small>	<b>Poisson Frais</b>	



## Semaine 51 du : Lundi 17 au Dimanche 23 Décembre 2018

	lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade Verte 	Râpé de Choux Blanc <b>Frais BIO</b> Vinaigrette 			Salade de Lentilles
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Paupiette de Veau	Filet de Poisson aux Agrumes			Cordon Bleu de Dinde
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Purée de Courge	Cœurs de Blé		<i>Menu de Noël</i>	Haricots Plats d'Espagne Sautés
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt Brassé <b>BIO</b> Sucré du <b>GAEC de Gruffy</b> 	Spécialité fromagère "type Carré frais"			Tomme <b>BIO</b> de Savoie 
<b>Dessert</b>	Beignet à la framboise	Crème Dessert Caramel			Pomme 
<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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit Local</b>	 <b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson Frais</b>	