



Semaine 18 du : Lundi 02 au Dimanche 08 mai 2022

| | lundi 2 mai 2022 | mardi 3 mai 2022 | mercredi 4 mai 2022 | jeudi 5 mai 2022 | vendredi 6 mai 2022 |
|--------------------------------|--------------------------|--|---------------------|---------------------------------|--|
| Hors d'œuvre | Taboulé *(boulgour BIO) | Radis & beurre | | Pizza aux fromages | Salade verte HVE & vinaigrette au persil |
| sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Filet de poulet au jus | Quenelles BIO natures à la tomate | | Filet de poisson sauce vierge | Hachis parmentier *(Bœuf Français) |
| sans porc / sans viande | Omelette aux herbes | | | | purée de pommes de terre au lait BIO de Région |
| Accompagnement | Ratatouille | Riz BIO façon pilaf aux petits légumes | | Haricots plats sautés d'Espagne | Parmentier de légumes (lentilles, carottes, oignons) |
| Produits laitiers | Fromage fondu type samos | Yaourt BIO à la vanille de Madagascar | | Fromage frais nature sucré | Cantal jeune AOP |
| Dessert | Orange BIO | | | Fraises & sucre | Compote pommes bananes |
| 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 | Menus alternatif | Produit Végé |
|-------|----------------------|----------------------------|---|-------------------------------|--------------------|--------------|
| | Bœuf / Veau Français | Volaille Française | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais | Produit local | |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme | Pêche durable | Commerce équitable | |



Semaine 19 du : Lundi 09 au Dimanche 15 mai 2022

| | lundi 9 mai 2022 | mardi 10 mai 2022 | mercredi 11 mai 2022 | jeudi 12 mai 2022 | vendredi 13 mai 2022 |
|--------------------------------|---|---|----------------------|---|--|
| Hors d'œuvre | Céleri BIO rémoulade | Salade de pommes de terre (tomates, maïs, concombres)* PDT HVE | | Lentilles en salade | Salade de tomates* (tomates BIO) & vinaigrette au basilic |
| sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Colombo de porc du Rougeot du Charvin au lait de coco & ananas | Filet de poisson frais meunière | | Tarte au fromage | Daube de bœuf Français |
| sans porc / sans viande | Colombo de dinde au lait de coco / <i>boulettes soja tomate basilic à la tomate</i> | | | | <i>Omelette sauce fromagère</i> |
| Accompagnement | Semoule BIO aux épices | Chou fleur en gratin | | Epinards BIO hachés béchamel | Cœurs de blé BIO ALPINA |
| Produits laitiers | Brie | Comté AOP / | | Yaourt nature sucré du GAEC de Barras HVE | Margérial au lait AOP "coopérative de Lescheraines" |
| Dessert | Compote de pommes BIO "Bissardon" | Kiwi BIO | | Pomme BIO | Crème dessert chocolat |
| 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 | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais | Produit local | |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme | Pêche durable | Commerce équitable | |



Semaine 20 du : Lundi 16 au Dimanche 22 mai 2022

| | lundi 16 mai 2022 | mardi 17 mai 2022 | mercredi 18 mai 2022 | jeudi 19 mai 2022 | vendredi 20 mai 2022 |
|--------------------------------|---|--|----------------------|--|---|
| Hors d'œuvre | Betteraves rouge BIO en salade | Concombres BIO & vinaigrette ciboulette | | Euf dur & mayonnaise | Radis & beurre |
| sans porc | | | |  | |
| Plat Principal | Veau Français au paprika | Gratin de poisson | | Nuggets végétaux  | Jambon braisé au jus  |
| sans porc / sans viande | <i>Poisson au paprika</i>  | | | | <i>Rôti de dinde au jus / omelette forestière</i> |
| Accompagnement | Pommes dauphines | Riz BIO façon pilaf | | Courgettes BIO à la tomate | Haricots verts BIO persillés |
| Produits laitiers | Abondance AOP d'Arbisigny   | Yaourt aromatisé | | Camembert BIO | Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan  |
| Dessert | Kiwi BIO  | | | Fraises & sucre | GATEAU D'ANNIVERSAIRE "Brownie"  |
| 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  |
|-------|---|---|---|---|---|
| |  Bœuf / Veau Français |  Volaille Française  | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  Poisson Frais |  Produit local |
| |  La Région à du Gout |  Produit Label Rouge |  Produit fermier ou produit de la ferme |  Pêche durable |  Commerce équitable |



Semaine 21 du : Lundi 23 au Dimanche 29 mai 2022

| | lundi 23 mai 2022 | mardi 24 mai 2022 | mercredi 25 mai 2022 | jeudi 26 mai 2022 | vendredi 27 mai 2022 |
|--------------------------------|--|---|----------------------|-------------------|----------------------------|
| Hors d'œuvre | Carottes BIO râpées & vinaigrette citron basilic | Tarte aux légumes | | | |
| sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate | Steak haché Français au jus | | ASCENSION | PONT DE L'ASCENSION |
| sans porc / sans viande | | <i>Poisson & sauce barbecue</i> | | | |
| Accompagnement | | Petits pois à la Française | | | |
| Produits laitiers | Emmental râpé | Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy | | | |
| Dessert | Compote BIO Pommes framboises "Thomas Le Prince" | Banane BIO | | | |
| 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 VEGE |
|-------|----------------------|----------------------------|--|-------------------------------|----------------------|---------------------------|
| | Bœuf / Veau Français | Volaille Française | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais | PRODUIT LOCAL | Produit local |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme | Pêche durable | FAIRTRADE | Commerce équitable |



Semaine 22 du : Lundi 30 mai au au Dimanche 05 juin 2022

| | lundi 30 mai 2022 | mardi 31 mai 2022 | mercredi 1 juin 2022 | jeudi 2 juin 2022 | vendredi 3 juin 2022 |
|--------------------------------|--|---|----------------------|---|---|
| Hors d'œuvre | Pois chiche en salade | Betteraves rouge BIO vinaigrette | | Râpé de courgettes BIO & vinaigrette à la menthe | Salade verte BIO & vinaigrette |
| sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Veau Français au miel | Chili sin carné | | Bolognaise *(Boeuf Français) | Filet de poisson & sauce citron |
| sans porc / sans viande | <i>Omelette à la tomate</i> | | | <i>Thon tomate</i> | |
| Accompagnement | Carottes BIO persillées | Riz BIO façon pilaf | | Spaghettis BIO au beurre | Brocolis BIO fleurette |
| Produits laitiers | Meule BIO "Coopérative de Yenne" / Reblochon AOP d'Arbusigny | Camembert BIO portion | | Emmental râpé | Yaourt nature sucré du GAEC de Barras HVE |
| Dessert | Pêche | Melon | | Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" | Quatre quart framboises |
| 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 Charvriat | Appellation d'Origine Protégée | Haute Valeur Environnementale | Menu alternatif | Produit Végé |
|-------|-----------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| | Bœuf / Veau Français | Volaille Française | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais | Produit local | |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme | Pêche durable | Commerce équitable | |



Semaine 23 du : Lundi 06 au Dimanche 12 juin 2022

| | lundi 6 juin 2022 | mardi 7 juin 2022 | mercredi 8 juin 2022 | jeudi 9 juin 2022 | vendredi 10 juin 2022 |
|-------------------------|-------------------|----------------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| Hors d'œuvre | | Macédoine de légumes | | Roulé au fromage | Salade de lentilles estivale |
| | | | | | |
| sans porc | | | | | |
| Plat Principal | PENTECÔTE | Gardiane de Bœuf Français | | Pavé de saumon & sauce aneth | Lasagnes végétariennes aux épinards & chèvre |
| | | <i>Quenelles nature tomate</i> | | | *(épinards BIO) |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Accompagnement | | Ebly BIO pilaf | | Duo de courgettes à la tomate | Yaourt BIO à la fraise du GAEC de Gruffy |
| Produits laitiers | | Coulommiers | | Yaourt BIO nature sucré | |
| Dessert | | Pomme | | Abricot BIO | Nectarine |
| 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 VEGÉ |
|-------|----------------------|----------------------------|--|-------------------------------|----------------------|---------------------------|
| | Bœuf / Veau Français | Volaille Française | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais | PRODUIT LOCAL | Produit local |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme | Pêche durable | FAIRTRADE | Commerce équitable |



Semaine 24 du : Lundi 13 au Dimanche 19 juin 2022

| | lundi 13 juin 2022 | mardi 14 juin 2022 | mercredi 15 juin 2022 | jeudi 16 juin 2022 | vendredi 17 juin 2022 |
|--------------------------------|---|------------------------------|-----------------------|--|---|
| Hors d'œuvre | Coleslaw *(Carottes BIO) | Pizza végétale | | Radis & beurre | Tomates BIO & vinaigrette au basilic & dés de fromage |
| sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Quenelles BIO Natures à la tomate | Escalope de volaille | | Filet de poisson frais meunière | Jambon cuit froid |
| sans porc / sans viande | | Poisson à la crème | | | Pané tomate mozza |
| Accompagnement | Riz BIO façon pilaf | Haricots verts BIO persillés | | Ratatouille fraîche | Salade de pâtes |
| Produits laitiers | Margériaz au lait AOP / Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" | Fromage frais nature sucré | | Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan | Cerises |
| Dessert | Compote pommes fraise BIO "Thomas Le Prince" | Melon BIO | | GATEAU D'ANNIVERSAIRE | |
| Pain | Pain | Pain | | Pain | Pain |

Fraich'Attitude

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 |
|-------|----------------------|----------------------------|---|-------------------------------|--------------------|
| | Bœuf / Veau Français | Volaille Française | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais | Produit local |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme | Pêche durable | Commerce équitable |



Semaine 25 du : Lundi 20 au Dimanche 26 juin 2022

| | lundi 20 juin 2022 | mardi 21 juin 2022 | mercredi 22 juin 2022 | jeudi 23 juin 2022 | vendredi 24 juin 2022 |
|--------------------------------|---|---|-----------------------|--|---|
| Hors d'œuvre | Salade de riz *(Riz BIO) | Salade verte & vinaigrette | | Tzatsiki (concombres, aneth, crème épaisse) | Macédoine de légumes (menu de secours) |
| sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Sauté de bœuf Français à la provençale | Raviolis BIO aux légumes du soleil à la tomate | | Moussaka (bœuf haché, aubergines, tomates, oignons) | Haut de cuisse de poulet |
| sans porc / sans viande | <i>Omelette à la provençale</i> | | | <i>Quenelles & ratatouille</i> | <i>Poisson à la tomate</i> |
| Accompagnement | Carottes BIO sautées | | | | Potatoes |
| Produits laitiers | Cantal jeune AOP | Emmental râpé | | Milopita gâteau aux pommes & cannelle | Yaourt BIO nature sucré |
| Dessert | Brugnon | Compote pommes abricots "Bissardon" | | | Abricot |
| 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 | Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | Poisson Frais | Produit local | |
| | La Région à du Gout | Produit Label Rouge | Produit fermier ou produit de la ferme | Pêche durable | Commerce équitable | |