









Semaine 44 du : Lundi 31 octobre au 06 novembre 2016










	lundi 31 octobre 2016	mardi 1 novembre 2016	mercredi 2 novembre 2016	jeudi 3 novembre 2016	vendredi 4 novembre 2016
Hors d'œuvre				Salade verte	Pâté croute cornichons
Gestion des sans porc					Terrine de légumes
Plat Principal				Veau aux olives	Filet de lieu l'oseille
Gestion des sans porc					
Accompagnement				Semoule Bio	Riz Pilaf
Produits laitiers				Reblochon de la fruitière d'Arbusigny  	Yaourt brassé bio de région 
Dessert				Crème dessert vanille	Pomme bicolor de région
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 PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 45 du : Lundi 07 au dimanche 13 novembre 2016













	lundi 7 novembre 2016	mardi 8 novembre 2016	mercredi 9 novembre 2016	jeudi 10 novembre 2016	vendredi 11 novembre 2016
Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Salade de haricots verts		Salade verte	Salade de Lentilles
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de dinde à l'estragon	Filet de hoki pané			Longe de porc sauce charcutière
Gestion des sans porc				Lasagne	Filet de poisson 
Accompagnement	Choux fleur * en gratin (* choux fleur BIO)	Petits pois* au jus(*petits pois Bio)			Gratin de courgettes* (courgettes Bio)
Produits laitiers	Tome de Savoie	Fromage blanc de la ferme d'Epagny		spécialité fromagère "CHANTENEIGE"	Yaourt nature sucré
Dessert	 Eclair au chocolat	Poire de Cercier		Compote de pommes Bio Thomas Leprince	Raisins Blanc
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 validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 46 : Lundi 14 AU 20 Novembre 2016















	lundi 14 novembre 2016	mardi 15 novembre 2016	mercredi 16 novembre 2016	jeudi 17 novembre 2016	vendredi 18 novembre 2016
Hors d'œuvre	Poireaux vinaigrette	Panais et carottes râpées 		Salade Lyonnaise (œuf poché+lardons+croustons+fri sé)	Macédoine de légumes
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf façon bourguignon 	Emincé de dinde au paprika 		Saucisson chaud lyonnais 	Pavé de saumon au beurre blanc 
Gestion des sans porc				Roti de veau au jus 	
Accompagnement	Coquillettes BIO	Purée de courge et pomme de terre		Pomme boulangères	Epinards Béchamel
Produits laitiers	Fromage des Bornes de la fruitière d'Arbusigny 	Mimolette		Cervelles des canuts revisitée (fromage Blanc BIO) 	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Clémentines 	Compote de pommes poires BIO Thomas Leprince 		Tarte sucre	Ananas frais 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain 
				Menu Sarmentel 	

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

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais

Semaine 47 du : lundi 21 au 26 novembre 2016










	lundi 21 novembre 2016	mardi 22 novembre 2016	mercredi 23 novembre 2016	jeudi 24 novembre 2016	vendredi 25 novembre 2016
Hors d'œuvre	Taboulé	Râpée de choux rouge		Salade verte	Salade piémontaise
Gestion des sans porc					Salade de pomme de terre
Plat Principal	Blanquette de veau	Navarin d'agneau		Bolognaise	Filet de lieu noir à la fondue de poireaux
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Jeunes carottes	Pomme vapeur		Spaghetti * bio *(spaghetti BIO)	Purée de courge
Produits laitiers	Yaourt brassé bio de région 	Tome des bauges 		Emmental râpé	Fromage fondu TYPE "Vache qui Rit"
Dessert	Orange à bouche 	Compote de pomme BIO Thomas Leprince 		Gâteau anniversaire 	Poires bio de cercier 
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 validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011








Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 48 du: 28 novembre au 04decembre 2016














	lundi 28 novembre 2016	mardi 29 novembre 2016	mercredi 30 novembre 2016	jeudi 1 décembre 2016	vendredi 2 décembre 2016
Hors d'œuvre	Betterave BIO	Céleri rémoulade 		Choux blanc Râpé 	Poireaux vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak haché sauce poivre vert 	Colombo Porc 		Sauté de bœuf au paprika 	Quenelle de brochet aurore
Gestion des sans porc		Sauté de bœuf 			
Accompagnement	Coudes Rayés	Semoule bio		Carottes BIO persillées	Riz créole
Produits laitiers	Brie de Meaux 	Buchette de chèvre		Petit Louis coque	Yaourt nature sucré
Dessert	Clémentines 	Liégeois Vanille		Gâteau au chocolat	Banane BIO 
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 validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 49 du : lundi 05 au dimanche 11 décembre 2016












	lundi 5 décembre 2016	mardi 6 décembre 2016	mercredi 7 décembre 2016	jeudi 8 décembre 2016	vendredi 9 décembre 2016
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	Macédoine légumes		Salade verte 	Salade de lentilles
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Carbonnade de bœuf flamande 	Emincé de dinde aux champignons noir 		Chili con carné 	Filet de cabillaud sauce bisque 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Gratin de choux fleur* (choux fleur BIO)	Boulgour BIO		Riz pilaf	Epinards Bio béchamel
Produits laitiers	Petit Savoyard (type gruyère)	Fromage blanc de la ferme d Epagny 		Yaourt nature sucré	Tome de Savoie
Dessert	Riz au lait en pot individuel	Poire de Cercier 		Compote de pomme poires BIO Thomas Leprince 	Clémentines 
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 validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 50 du : lundi 12 au dimanche 18 décembre 2016

	lundi 12 décembre 2016	mardi 13 décembre 2016	mercredi 14 décembre 2016	jeudi 15 décembre 2016	vendredi 16 décembre 2016
Hors d'œuvre	Œuf mayonnaise	Salade coleslaw 		Repas de Noël 	Salade sombrero
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Boulettes de bœuf au épices	Escalope de dinde viennoise		Repas de Noël 	Filet de poisson meunière
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Courgette BIO en gratin		Repas de Noël 	Carottes bio sautées
Produits laitiers	Reblochon Bio de la fruitière d'Arbusigny 	Fromage fondu type "carré frais"			Yaourt nature sucé
Dessert	Pommes de Cercier 	Crème dessert vanille		Repas de Noël	Beignet framboise
Pain	Pain	Pain		Pain 	
				Papillotes et clémentines	

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

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais