



















Semaine 45 du : Lundi 06 au dimanche 12 novembre 2017



	lundi 6 novembre 2017	mardi 7 novembre 2017	mercredi 8 novembre 2017	jeudi 9 novembre 2017	vendredi 10 novembre 2017
Hors d'œuvre	Duo de carottes râpées vinaigrette	Salade de haricots verts	Râpé de chou rouge vinaigrette	Salade verte	Salade de lentilles
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Sauté de dinde* à l'estragon (volaille Française)	Pavé de poisson frais meunière	Quenelle nature sauce forestière		Longe de porc* sauce charcutière (porc Français)
2eme plat principal				Parmentier de Bœuf* façon 1001 Repas (*bœuf Français)	Gigot d'agneau roti
Accompagnement	Choux fleurs *Bio en gratin	Petits Pois au jus	Riz Bio créole		Brocolis Fleurette
Produits laitiers	Tomme de Savoie IGP	Fromage blanc de la ferme "Lavorel" Epagny	Saint Nectaire AOP	Spécialité fromagère type "Chanteneige"	Yaourt nature Bio sucré
Dessert	 Eclair au chocolat	 Poire Bio "Lacroix" Cercier	 Liégeois chocolat	Compote de pomme Bio Thomas Leprince	Raisins blanc
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 validé par Mme Cabot Anne Diététicienne 1001 repas et Conformes au GEMRCN 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 13 au dimanche 19 novembre 2017



	lundi 13 novembre 2017	mardi 14 novembre 2017	mercredi 15 novembre 2017	jeudi 16 novembre 2017	vendredi 17 novembre 2017
Hors d'œuvre	Poireaux vinaigrette	Panais et carottes râpées 	La Quiche 1001 Repas façon Lorraine	Salade Lyonnaise (œuf poché , lardons , croustons frisée)	Macédoine de légumes
2eme Hors d'œuvre			Tarte au thon		
Plat principal	Bœuf* façon Bourguignon (bœuf Français) 	Emincé de dinde* au paprika (volaille Française) 	Gigot d'agneau rôti au thym	Saucisson chaud Lyonnais 	Pavé de saumon frais au citron 
2eme plat principal				Rôti de veau au jus	
Accompagnement	Coquille Bio Montebello Italie	Semoule	Flageolet	Pommes de terre façon boulangères	Riz Bio Créole
Produits laitiers	Fromage des Bornes d'Arbusigny 	Edam	Spécialité fromagère ail et fines herbes type "Tartare"	Fromage blanc Bio façon "Cerveille de Canut" (fromage blanc Bio / ciboulette / échalotte / vinaigre)	Yaourt aromatisé (multi parfums)
Dessert	Clémentines 	Compote pomme poire Bio Thomas Leprince 	Banane Bio 	Tarte au sucre de notre Boulanger 	Kiwi 
Pain	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 Cabot Anne Diététicienne 1001 repas et Conformes au GEMRCN 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 20 au dimanche 26 novembre 2017



	lundi 20 novembre 2017	mardi 21 novembre 2017	mercredi 22 novembre 2017	jeudi 23 novembre 2017	vendredi 24 novembre 2017
Hors d'œuvre	Taboulé	Pâté crouste	Salade de riz	Râpé de choux rouge	Salade de pomme de terre au thon
2eme Hors d'œuvre		Terrine aux 3 légumes mayonnaise			
Plat principal	Paupiette de veau forestière	Navarin d'agneau	Aile de poulet Tex Mex	Bolognaise	Filet de lieu Noir à la cannelle
2eme plat principal					
Accompagnement	Epinards hachés béchamel	Printanière de légumes	Pomme Rösti	Spaghetti Bio	Purée de courge
Produits laitiers	Yaourt brassé sucré du Gaec de Gruffy "La ferme du paquet"	Tome des Bauges AOP	Fromage blanc BIO	Emmental râpé	Fromage fondu type "vache qui rit"
Dessert	 Orange à bouche	 Compote de pomme myrtille Bio Thomas Leprince	Ananas frais	GATEAU ANNIVERSAIRE	Pomme bicolore Bio "Lacroix Cercier"
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 validé par Mme Cabot Anne Diététicienne 1001 repas et Conformes au GEMRCN 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 : lundi 27 novembre au 03 décembre 2017



	lundi 27 novembre 2017	mardi 28 novembre 2017	mercredi 29 novembre 2017	jeudi 30 novembre 2017	vendredi 1 décembre 2017
Hors d'œuvre	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne	Salade de pâtes	Râpé de choux blanc vinaigrette	Poireaux vinaigrette
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Steak* haché au jus (*bœuf Français)	Colombo de porc* au lait de coco (*porc Français)	Cœur de merlu sauce crevettes	Sauté de Veau façon Marengo	Brandade de poisson façon 1001 Repas
2eme plat principal		Colombo de dinde* au lait de coco (*volaille Française)			
Accompagnement	Coudes rayés	Semoule Bio Alpina Savoie	Juliennes de légumes	Carottes Bio persillées	
Produits laitiers	Brie	Buchette de Chèvre aux laits mélangés	Comté AOP	Spécialité fromagère type "Petits louis Coque"	Yaourt nature sucré
Dessert	Clémentines	Flan nappé caramel	Poire Bio "Lacroix" Cercier	Moelleu au citron	Banane Bio
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 validé par Mme Cabot Anne Diététicienne 1001 repas et Conformés au GEMRCN 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 04 au dimanche 10 décembre 2017



	lundi 4 décembre 2017	mardi 5 décembre 2017	mercredi 6 décembre 2017	jeudi 7 décembre 2017	vendredi 8 décembre 2017
Hors d'œuvre	Salade Coleslaw	Macédoine de légumes	Lentilles vinaigrette	Salade verte	Tarte aux fromages
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Carbonnade de bœuf* façon Flamande (*bœuf Français)	Pilon de poulet rôti	Palette de porc à la diable	Chili con carné	Filet de cabillaud sauce armoricaine
2eme plat principal			Roti de dinde à la moutarde		
Accompagnement	Choux fleurs Bio en gratin	Boullgour Bio à la tomate	Farfalles	Riz pilaf	Haricot verts
Produits laitiers	Petit Savoyard (type Gruyère)	Fromage blanc de la ferme "Lavorel" Epagny	Saint Paulin	Tome de Savoie Bio IGP	Yaourt aromatisé (multi parfums)
Dessert	Riz au lait	Pomme "Lacroix" Cercier	Salade fraîcheur aux fruits	Compote de pomme banane	Orange à bouche BIO
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 validé par Mme Cabot Anne Diététicienne 1001 repas et Conformes au GEMRCN 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 11 au dimanche 17 décembre 2017



	lundi 11 décembre 2017	mardi 12 décembre 2017	mercredi 13 décembre 2017	jeudi 14 décembre 2017	vendredi 15 décembre 2017
Hors d'œuvre	Duo de carottes râpées vinaigrette 	Salade Piémontaise 	Endives vinaigrette 	Choux fleurs vinaigrette	Céleri rémoulade 
2eme Hors d'œuvre		Salade de pomme de terre au surimi			
Plat principal	Sauté de porc* forestier (*porc Français) 	Poisson frais meunière	Filet de poulet façon poulette 		Filet de lieu à l'oseille 
2eme plat principal				Raviolis gratinés 	
Accompagnement	Lentilles au jus	Epinards Bio béchamel	Brocolis Bio		Purée de pomme de terre
Produits laitiers	Yaourt nature sucré Bio	Buchette de Chèvre aux laits mélangés	Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage frais nature sucré	Spécialité fromagère type "Samos"
Dessert	Clémentines	Salade fraîcheur aux fruits 	Eclair vanille	Kiwi Bio 	Oreillons de poire au sirop
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 validé par Mme Cabot Anne Diététicienne 1001 repas et Conformés au GEMRCN 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 51 du : lundi 18 au dimanche 24 décembre 2017



	lundi 18 décembre 2017	mardi 19 décembre 2017	mercredi 20 décembre 2017	jeudi 21 décembre 2017	vendredi 22 décembre 2017	
Hors d'œuvre	Œuf mayonnaise	Râpé de choux blanc Bio	<p>MENU DE NOEL</p>	1/2 pomelos au sucre	<p>MENU DE NOEL</p>	
2eme Hors d'œuvre						
Plat principal	Boulette de bœuf* sauce tomate (bœuf Français)	Sauté de porc* au curry doux (*porc Français)				Cordon bleu de dinde
2eme plat principal		Sauté de dinde curry doux				
Accompagnement	Pomme vapeur	Haricot beurre				Haricots plats d'Espagne
Produits laitiers	Yaourt brassé sucré du Gaec de Gruffy "La ferme du paquet"	Spécialité fromagère "type Carré frais"				Yaourt nature sucre BIO
Dessert	 Pomme "Lacroix" Cercier	Crème dessert caramel		Choux à la crème		
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 validé par Mme Cabot Anne Diététicienne 1001 repas et Conformes au GEMRCN 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

