

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 bicolore 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	Emincé de choux rouge	Salade verte	Salade de Lentilles
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de dinde à l'estragon	Filet de hoki pané	Quenelle nature sauce forestière	Lasagne	Longe de porc sauce charcutière
Gestion des sans porc					Filet de poisson 
Accompagnement	Choux fleur * en gratin (* choux fleur BIO)	Petits pois* au jus(*petits pois Bio)	Riz *Créole(*Riz BIO)		Gratin de courgettes* (courgettes Bio)
Produits laitiers	Tome de Savoie	Fromage blanc de la ferme d'Epagny	St Nectaire 	spécialité fromagère "CHANTENEIGE"	Yaourt nature sucré
Dessert	Eclair au chocolat	Poire de Cercier	Liégeois chocolat	Compote de pommes 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 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	Tarte au fromage	Salade Lyonnaise (œuf poché+lardons+croustons+frites)	Macédoine de légumes
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf façon bourguignon	Emincé de dinde au paprika	Paleron braisé	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	Printanière de légumes	Pomme boulangères	Epinards Béchamel
Produits laitiers	Fromage des Bornes de la fruitière d'Arbusigny 	Mimolette	Fromage ail et fines herbes "Cantadou"	Cervelles des canuts revisitée (fromage Blanc BIO) 	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Clémentines 	Compote de pommes poires BIO Thomas Leprince 	Kiwi bio 	Tarte sucre	Ananas frais 
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 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 de riz	Salade verte	Salade piémontaise
Gestion des sans porc					Salade de pomme de terre
Plat Principal	Blanquette de veau	Navarin d'agneau	Cuisse de poulet rôti	Bolognaise	Filet de lieu noir à la fondue de poireaux
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Jeunes carottes	Pomme vapeur	Poêlée wok	Spaghetti * bio *(spaghetti BIO)	Purée de courge
Produits laitiers	Yaourt brassé bio de région 	Tome des bauges 	Fromage blanc BIO	Emmental râpé	Fromage fondu TYPE "Vache qui Rit"
Dessert	Orange à bouche 	Compote de pomme BIO Thomas Leprince 	Ananas frais	Gâteau anniversaire 	Poires bio de 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 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 	Salade de pates au surimi	Choux blanc Râpé 	Poireaux vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak haché sauce poivre vert 	Colombo Porc 	Cœur de merlu sauce crevettes	Sauté de bœuf au paprika 	Quenelle de brochet aurore
Gestion des sans porc		Sauté de bœuf 			
Accompagnement	Coudes Rayés	Semoule bio	Julienne de légumes	Carottes BIO persillées	Riz créole
Produits laitiers	Brie de Meaux 	Buchette de chèvre	Comté 	Petit Louis coque	Yaourt nature sucré
Dessert	Clémentines 	Liégeois Vanille	Pomme bio de Cercier 	Gâteau au chocolat	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 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	Betterave Bio Mimosa	Salade verte 	Salade de lentilles
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Carbonnade de bœuf flamande 	Emincé de dinde aux champignons noir 	Palette de porc à la diable 	Chili con carné 	Filet de cabillaud sauce bisque 
Gestion des sans porc			Gigot d'agneau rôti 		
Accompagnement	Gratin de choux fleur* (choux fleur BIO)	Boulgour BIO	Farfalles	Riz pilaf	Epinards Bio béchamel
Produits laitiers	Petit Savoyard (type gruyère)	Fromage blanc de la ferme d Epagny 	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Tome de Savoie
Dessert	Riz au lait en pot individuel	Poire de Cercier 	Salade de fruits fraiche 	Compote de pomme poires BIO Thomas Leprince 	Clémentines 
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 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 	Salade d'avocat , surimis , mais haricots mungo	Repas de noël 	Salade sombrero 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Boulettes de bœuf au épices	Escalope de dinde viennoise	Curry d agneau	Repas de noël 	Filet de poisson meunière
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Courgette BIO en gratin	Semoule	Repas de noël 	Carottes bio sautées
Produits laitiers	Reblochon Bio de la fruitière d'Arbusigny 	Fromage fondu type "carré frais"	Emmental		Yaourt nature sucé
Dessert	Pommes de Cercier 	Crème dessert vanille	Compote pomme BIO Thomas Leprince 	Repas de noël 	Beignet framboise
Pain	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)	