

# Semaine 36 du : lundi 04 au dimanche 10 Septembre 2017



	lundi 4 septembre 2017	mardi 5 septembre 2017	mercredi 6 septembre 2017	jeudi 7 septembre 2017	vendredi 8 septembre 2017
Hors d'œuvre	Taboulé 	Macédoine de légumes 		Melon	Salade piémontaise 
2eme Hors d'œuvre					Salade de pomme de terre au thon
Plat principal	Sauté de Veau à la provençale	Esalope de dinde a la crème		Steak haché sauce barbecue 	Filet de lieu frais meunière 
2eme plat principal					
Accompagnement	Brocolis Bio	Purée de pomme de terre		Coquillette	Haricots verts
Produits laitiers	Fromage fondu type "Babybel"	Camembert portions		Fromage blanc fondu type "KIRI"	Yaourt nature Bio sucré
Dessert	Brugnon 	Pomme Bio "de Cercier" 		Compote de pommes myrtilles Bio "Thomas Leprince" 	Pêches blanche 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

RENTREE DES CLASSES

**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 37 du : Lundi 11 au dimanche 17 Septembre 2017










	lundi 11 septembre 2017	mardi 12 septembre 2017	mercredi 13 septembre 2017	jeudi 14 septembre 2017	vendredi 15 septembre 2017
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne 	Betterave cube vinaigrette		Radis beurre 	Salade de lentilles
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Emincé de poulet au parika 	Bœuf façon Bourguignon 		Sauté de porc sauce charcutière 	Filet de lieu frais à l'oseille 
2eme plat principal				Filet de hoki pané	
Accompagnement	Riz pilaf	Boulgour Bio		Choux fleur sauté	Epinards béchamel
Produits laitiers	Gouda	St Nectaire 		Yaourt brassé sucré BIO de région du GAEC de Gruffy 	Coulommiers 
Dessert	Crème dessert chocolat Bio	Prunes 		Eclair parfum Chocolat	Raisins blancs bio 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

COCKTAIL DE RENTREE JUS DE FRUITS BIO DE CERCIER 

**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 38 du : lundi 18 au dimanche 24 Septembre 2017



	lundi 18 septembre 2017	mardi 19 septembre 2017	mercredi 20 septembre 2017	jeudi 21 septembre 2017	vendredi 22 septembre 2017
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts	Tomates Bio au basilic 		Salade Iceberg fraiche 	Salade coleslaw 
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Blanquette de veau	Sauté de dinde aux olives 		Lasagnes 	Pavé de saumon au beurre blanc 
2eme plat principal					
Accompagnement	Pomme vapeur	Ratatouille			Gratin de poireaux
Produits laitiers	Reblochon Bio "de la fruitière d'Arbusigny" 	Cantal jeune 		Fromage fondu ail et fines herbes type "Tartare"	Yaourt nature sucré BIO
Dessert	Nectarine 	Tarte aux pommes		Compote de pommes Poire Bio "Thomas Leprince" 	Beignet parfum 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 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 39 du : lundi 25 au dimanche 01 octobre 2017



	lundi 25 septembre 2017	mardi 26 septembre 2017	mercredi 27 septembre 2017	jeudi 28 septembre 2017	vendredi 29 septembre 2017
Hors d'œuvre	Salade mexicaine ( mais , haricots rouge , petit pois ,carottes , poivrons)	Choux fleurs vinaigrette		Pizza bande au fromage	Râpé de choux rouge à la vinaigrette de pomme
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Emincé de dinde façon chasseur	Diot au jus		Filet de lieu noir sauce à l'oseille	Bœuf façon grand veneur
2eme plat principal		Merguez			
Accompagnement	Gratin de brocolis	Coquillettes BIO		Courgettes Bio	Purée de courge et pomme de terre
Produits laitiers	Fromage blanc "de la ferme d'Epagny"	Morbier		Fromage fondu type "Petits Louis coque"	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Raisins bio	Poires "Williams"		Prunes	Roulé à la crème de marron
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain
					<b>MENUS AUTOMNAL</b>

**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**

<b>Logos:</b>	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 40 du : lundi 02 octobre au 08 octobre 2017



	lundi 2 octobre 2017	mardi 3 octobre 2017	mercredi 4 octobre 2017	jeudi 5 octobre 2017	vendredi 6 octobre 2017
Hors d'œuvre	Carottes rapées 	Taboulé		Céleri rémoulade 	Salade sombréro
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Sauté de poulet au citron 	Carbonnade de bœuf Flamande 		Colombo de porc 	Dos de cabillaud sauce safrané 
2eme plat principal				Steak haché 	
Accompagnement	Pomme vapeur	Haricots beurre		Petits pois Bio au jus	Ebly pilaf
Produits laitiers	Brie de Meaux 	Yaourt brassé sucré BIO de région du GAEC de Gruffy		Emmental	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Compote de pomme Bio "Thomas Leprince" 	Poire "de Cercier" 		Gâteau d'anniversaire 	Raisins noirs 
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 41 du : lundi 09 au dimanche 15 Octobre 2017



	lundi 9 octobre 2017	mardi 10 octobre 2017	mercredi 11 octobre 2017	jeudi 12 octobre 2017	vendredi 13 octobre 2017
Hors d'œuvre	<b>Betteraves</b>	<b>Salade de pomme de terre au thon</b>		<b>Salade verte</b> 	<b>Blanc de poireaux vinaigrette</b>
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	<b>Quenelle de brochet sauce Nantua</b>	<b>Sauté de veau aux olives</b>		<b>steak haché au jus</b> 	<b>Filet de lieu à l'estragon</b> 
2eme plat principal					
Accompagnement	<b>Riz bio pilaf</b>	<b>Carottes Bio sautées</b>		<b>Gratin Dauphinois</b>	<b>Coquille Bio</b>
Produits laitiers	<b>Comté</b> 	<b>Saint paulin portions</b>		<b>Saint nectaire</b> 	<b>Fromage fondu type "samos"</b>
Dessert	<b>Pomme "de Cercier"</b> 	<b>Banane</b>		<b>Compote pomme poire bio de chez thomas le prince</b>	<b>Prunes</b> 
Pain	 <b>Pain</b>	<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

**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**

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



# Semaine 42 du : lundi 16 au dimanche 22 Octobre 20167








## SEMAINE DU GOUT

	 BRETAGNE / NORMANDIE	 ALSACE / LORRAINE	 LES ILES FRANCAISES	 PAYS BASQUE	 COTE D'AZURE
	lundi 16 octobre 2017	mardi 17 octobre 2017	mercredi 18 octobre 2017	jeudi 19 octobre 2017	vendredi 20 octobre 2017
Hors d'œuvre	Crêpes au fromage	Salade Strasbourgeoise 		Jambon cru 	Tarte a la tomate ( moutarde , mozzarella)
2eme Hors d'œuvre		Salade de pomme de terre au thon		Terrine de poisson	
Plat principal	Sauté de bœuf sucré et topinambours 	Sauté de dinde au vin blanc 		Axoa de veau	Filet de lieu à l'anis étoilé 
2eme plat principal					
Accompagnement	Choux fleur fleurette Bio	Gratin de poireaux		Haricots blancs à la tomate	Courgettes à la Provençale
Produits laitiers	Camembert de Normandie 	Munster 		Ossau Iraty 	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert	Far breton	Raisins blancs 		Gâteau Basque	Nougat
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 43 du : lundi 23 au dimanche 29 Octobre 2017



	lundi 23 octobre 2017	mardi 24 octobre 2017	mercredi 25 octobre 2017	jeudi 26 octobre 2017	vendredi 27 octobre 2017
Hors d'œuvre	Taboulé libanais	Salade Coleslaw		Salade verte	Choux rouge râpé
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Daube provençale	Dos de colin à la ciboulette		Hachis Parmentier	Rôti de porc au jus
2eme plat principal					Roti de veau au jus
Accompagnement	Haricots verts	Riz pilaf			Polenta crémeuse
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Abondance		Emmental	Coulommiers Bio
Dessert	Poires Bio "Guillot" de Savoie	Compote de pomme poire Bio ce chez thomas le prince		Mirabelles au sirop	
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**

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

