



## Semaine 46 du : lundi 14 au dimanche 20 novembre 2022

	lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
<b>Hors d'œuvre</b>	Cœurs de blé en salade *(cœurs de blé BIO)	Céleri BIO rémoulade	Betteraves rouges BIO en salade	Salade composée (œuf dur & croutons & dés de fromage)	Tarte au fromage
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Bœuf Français</b> façon stroganoff	<b>Raviolis BIO</b> basilic emmental à la tomate	Curry de pois chiche aux légumes	<b>Saucisson chaud Lyonnais</b>	Plein filet de colin & citron
<b>sans porc / sans viande</b>	 Omelette sauce fromagère			 Quenelles de brochet & sauce armoricaine	
<b>Accompagnement</b>	Carottes BIO persillées		Boulgour BIO	Ecrasé de pommes de terre	Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy	Emmental râpé	Comté AOP / Tome des Bauges AOP au lait cru		
<b>Dessert</b>	Pomme BIO de Cercier	Liégeois à la vanille	Salade de fruits frais	Tarte au sucre	Banane
<b>Pain</b>	 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 VEGE
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	