



Semaine 47 du : lundi 21 au dimanche 27 novembre 2022

	lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
Hors d'œuvre	Duo de carottes & panais râpés (carottes BIO)	Salade piémontaise	Chou fleur BIO en salade	Salade verte & vinaigrette au basilic	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans viande		Salade de pommes de terre au thon			
Plat Principal	Chili sin carné	Filet de poisson frais meunière & sauce tartare	Diot au jus	Filet de poulet au jus	Bolognaise *(bœuf Français)
sans porc / sans viande			Saucisse de volaille / pané tomates mozzarella	Quenelles natures béchamel	Sauce thon tomate
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Brocolis BIO fleurette	Crozets	Haricots verts BIO sautés	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Comté AOP d'Arbusigny	Brie		Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan	Emmental râpé
Dessert	Compote pommes bananes	Kiwi	Liégeois vanille	Gâteau d'anniversaire Roulé à la châtaigne	Poire 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 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
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable