









## Semaine 04 du : lundi 23 au dimanche 29 janvier 2023

	lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Coleslaw ( <b>carottes BIO</b> )	Salade de pommes de terre	Râpé de chou rouge vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Velouté de courge *( <b>courge BIO</b> )  Chili sin carné
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de <b>poisson frais</b> meunière 	Sauté de <b>veau Français</b> au paprika 	Escalope de volaille au jus	<b>Jambon au jus</b>  <i>Rôti de dinde au jus</i>	
<b>sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Gratin de poireaux	Duo d'haricots	Petits pois carottes	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Bûche du Pilat	Abondance <b>AOP d'Arbusigny</b>  	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Yaourt aromatisé <b>HVE</b> "chèvrerie de Jérémie"  	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Compote de pommes <b>Thomas le Prince</b> 	<b>Clémentine BIO</b> 	Gâteau marbré		Poire
<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	 <b>Porc Français</b>	 <b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>Produit Végé</b>
	 <b>Bœuf / Veau Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Produit local</b>	
	 <b>La Région à du Gout</b>	 <b>Produit Label Rouge</b>	 <b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Pêche durable</b>	 <b>Commerce équitable</b>	