



## Semaine 08 du : lundi 20 au dimanche 26 février 2023

	lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	<b>Celéri BIO</b> rémoulade	Poireaux vinaigrette	Salade verte mélangée & vinaigrette	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de <b>dinde Française</b> au curry doux	<b>Bœuf Français</b> en daube	Raclette ( <b>Jambon &amp; rosette</b> )	Filet de <b>poisson frais</b> meunière	Parmentier de légumes & lentilles
<i>sans porc / sans viande</i>	<i>Poisson sauce curry</i>	<i>Quenelles natures à la tomate</i>	<i>Omelette sauce fromagère</i>		
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées	Pommes vapeur & fromage	<b>Brocolis BIO</b> sautés	
<b>Produits laitiers</b>	Camembert / <b>Tomme BIO Tavayllarde IGP</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré		Yaourt nature sucré du <b>Pré Jourdan</b>	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
<b>Dessert</b>	Orange	Bugnes	Fruit	Gâteau d'anniversaire <b>Roulé à la châtaigne</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier
<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 végétarien</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>	