



Semaine 09 du : lundi 27 février au dimanche 05 mars 2023

	lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc BIO vinaigrette	Lentilles en salade	Endives (à couper) & vinaigrette	Duo de carottes & radis noir vinaigrette *(carottes BIO)	Piémontaise *pommes de terre HVE
<i>sans porc / sans viande</i>					<i>Salade de pommes de terre au thon</i>
Plat Principal	Blanquette de veau à l'ancienne *(veau Français)	Pané tomate mozza & ketchup	Tajine de dinde (dinde Française)	Lasagnes *(bœuf Français)	Filet de poisson frais & sauce oseille
<i>sans porc / sans viande</i>	<i>Blanquette de poisson</i>		<i>Quenelles nature sauce curry</i>	<i>Lasagnes végétariennes aux légumes & lentilles</i>	Chou fleur BIO en gratin
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf aux petits légumes	Haricots verts BIO sautés	Semoule BIO		Yaourt BIO nature sucré du GAEC
Produits laitiers	Brie		Fromage fondu type fripon		de Gruffy
Dessert	Compote de pommes "Thomas le Prince"	Clémentine BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Dessert lacté "type flamby"	Poire BIO
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	Menus alternatif	PRODUIT VEGE
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Local Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	