



## Semaine 46 du : lundi 13 au dimanche 19 novembre 2023

	lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Râpé de chou blanc BIO</b> vinaigrette	<b>Boulgour BIO</b> en salade	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Salade composée (œufs dur, croutons, dés de fromage)	Pizza au fromage
<b>sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Raviolis BIO</b> basilic emmental à la tomate	Bœuf* façon strogonoff <b>(bœuf Français)</b>	Curry de pois chiche	<b>Saucisson chaud Lyonnais sauce Beaujolaise</b>	Filet de <b>poisson frais</b> meunière & citron
<b>sans porc / sans viande</b>		<i>Omelette sauce béchamel</i>		<i>Quenelles de brochet sauce nantua</i>	
<b>Accompagnement</b>		<b>Carottes BIO</b> persillées	<b>Semoule BIO</b>	Gratin de pommes de terre	<b>Brocolis BIO</b> sautés
<b>Produits laitiers</b>	Emmental râpé	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré du <b>GAEC de Gruffy</b>	Comté AOP		Brie
<b>Dessert</b>	Crème dessert au chocolat	Orange	Compote de poires "Thomas le Prince"	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	<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 VEGET</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>BIO</b>	<b>POISSON FRAIS</b>	<b>LOCAL</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>FAIRTRADE</b>	<b>Commerce équitable</b>