



Semaine 42 du : lundi 16 au dimanche 22 octobre 2023

	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre	Salade verte BIO & vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	Haricots verts BIO en salade
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau forestier (veau Français)	Jambon au jus		Poisson meunière & sauce tartare	Chili sin carné
sans porc / sans viande	<i>Omelette sauce forestière</i>	<i>Filet de poulet basquaise / omelette piperade</i>			
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Ecrasé de pommes de terre		Carottes BIO sautées	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Yaourt BIO nature au sucre de canne	Brie		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras (pot)	Comté AOP /
Dessert	Poire de Cercier	Compote pomme coing HVE		Gâteau d'anniversaire	Tome des Bauges AOP
Pain	Pain	Pain			Orange
					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