














Semaine 47 du : lundi 20 au dimanche 26 novembre 2023

	lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre *(potatoes de terre HVE) 	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron 	Crêpe emmental	Salade verte BIO & vinaigrette au basilic	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon  bourguignon*(bœuf Français) <i>Gratin de céréales aux petits légumes</i>	Chili sin carné	Filet de poisson & sauce oseille	Filet de poulet au paprika <i>Quenelles natures sauce paprika</i>	Diot au jus  "Salaison du Charvin" <i>Saucisse de volaille / crousti végétal</i>
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Riz BIO façon pilaf	Purée de courge* *(courge BIO)	Chou fleur BIO persillés	Polenta
Produits laitiers	Bûche du pilat	Yaourt à la fraise HVE "chèvrerie de Jérémy"  	Yaourt BIO nature sucré	Fromage fondu type "samos"	Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras 
Dessert	Kiwi		Orange	Gâteau d'anniversaire Roulé à la crème de marron	Pomme BIO de Cercier  
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	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGÉ
	 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	