



Semaine 38 du : lundi 16 au dimanche 22 septembre 2024

	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (*pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette	Velouté de potiron butternut BIO & crème
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche sauce paprika (*Française)	Chili sin carné	Steak* haché sauce au poivre *(Français)	Filet de colin frais meunière	Sauté de veau* HVE sauce forestière (*Français) ferme de Challonges
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Crousti végétal</i>		<i>Boulettes de pois chiches & sauce tomate</i>		<i>Quenelles natures sauce forestière</i>
Accompagnement	Choux fleur BIO persillés	Riz BIO façon pilaf	Duo d'haricots (verts & beurre)	Ratatouille	Pommes de terre persillées
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré	Fromage fondu type "fripon"	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau)
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Compote BIO de myrtilles "Thomas le Prince"	Raisins	Roulé crème pâtissière à la vanille	
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	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGETE
	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	