



Semaine 36 du : lundi 02 au dimanche 08 septembre 2024

	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza au fromage (Pierre Clot)	Tomates BIO & vinaigrette pesto	Salade d'haricots verts (haricots verts BIO , maïs, poivrons) 	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Steak haché* & sauce barbecue *(Français)	Filet de poulet au jus	Sauté de porc* sauce charcutière *(Français)	Gnocchis BIO sauce tomate 	Sauté de veau* au miel (*Français)
sans porc			<i>Sauté de dinde sauce charcutière</i>		
sans viande	<i>Galette de soja & sauce barbecue</i>	<i>Crousti végétal</i>	<i>Filet de colin sauce à l'orange</i>		<i>Quenelles natures sauce olives</i>
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes	Ebly BIO aux petits légumes		Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Coulommiers	Fromage frais nature sucré		Emmental râpé	Yaourt BIO sucré de Gruffy (seau)
Dessert	Compote pommes framboise BIO "Thomas le Prince"	Melon BIO	Crème dessert	Kiwi gold	Gâteau au chocolat
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	Menus alternatif	PRODUIT VEGE
	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	