



## Semaine 39 du : lundi 23 au dimanche 29 septembre 2024

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Pois chiche*</b> en salade *( <b>BIO</b> )	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Salade Hollandaise (salade, croutons, gouda)	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	<b>Choux fleur BIO</b> vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Crousti végétal	Sauté de poulet*au romarin & citron *( <b>Français</b> )	Curry d'agneau	Pavé de <b>saumon frais</b> sauce aneth	Bolognaise *( <b>bœuf Français</b> )
<b>sans porc</b>		<i>Omelette sauce aux herbes</i>	<i>Galette de soja</i>		<i>Sauce thon tomate</i>
<b>sans viande</b>		<b>Cœurs de blé BIO</b>	Duom aloo (pommes de terre épicées)	Petits pois à la Française	<b>Spaghettis BIO</b>
<b>Accompagnement</b>	Purée de courgettes & pommes de terre	Fromage blanc nature (seau)	Ile flottante	Yaourt sucré <b>HVE</b> de Barras (pot)	Emmental râpé
<b>Produits laitiers</b>	Brie				
<b>Fromage au lait cru</b>	<b>Tome des Bauges AOP</b> "coopérative de Lescheraines" 			<b>Gâteau d'anniversaire</b>	
<b>Dessert</b>	Prune	Coulis de fruits rouges		Quatre quart pommes cannelle	Poire William's
<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 Jérphine 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
	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