



## 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
<small>sans porc / sans viande</small>					
<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> )
<small>sans porc</small>		<i>Omelette sauce aux herbes</i>	<i>Galette de soja</i>		<i>Sauce thon tomate</i>
<small>sans viande</small>		<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				
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Fromage blanc nature (seau)		Yaourt sucré <b>HVE</b> de Barras (pot)	Emmental râpé
<b>Fromage au lait cru</b>	<b>Tome des Bauges AOP</b> "coopérative de Lescheraines" 		Ile flottante		
<b>Dessert</b>	Prune	Coulis de fruits rouges		<b>Gâteau d'anniversaire</b> 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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit <b>BIO</b>	Poisson Frais	<b>Produit local</b>
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>