



Semaine 40 du : lundi 30 septembre au dimanche 06 octobre 2024

| | lundi 30 septembre 2024 | mardi 1 octobre 2024 | mercredi 2 octobre 2024 | jeudi 3 octobre 2024 | vendredi 4 octobre 2024 |
|--------------------------------|---|---|---|---|--|
| Hors d'œuvre | Salade de pommes de terre* (*HVE) | Râpé de chou blanc BIO aux raisins secs | Râpé de courgettes BIO à la menthe | Tarte fromage | Salade composée (salade, maïs, croutons) |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Jambon au jus | Filet de poisson frais sauce aurore | Sauté de poulet* basquaise *(Français) | Sauté de bœuf* grand veneur *(Français) | Cappeletti à la crème |
| sans porc | <i>Rôti de dinde au jus</i> | | | <i>Omelette</i> | |
| sans viande | <i>Quenelles natures béchamel</i> | | <i>Boulettes de pois chiche & sauce basquaise</i> | | |
| Accompagnement | Brocolis BIO fleurette | Riz BIO façon pilaf aux petits légumes | Boulgour BIO | Carottes BIO persillées | |
| Produits laitiers | Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" | Yaourt HVE à la fraise "chèvrerie de Jérémie" | Coulommiers | Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan | Comté AOP |
| Dessert | Pomme BIO de Cercier | | Poire au sirop léger | Raisins | Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince" |
| 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 | |
| | | 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 | |