



Semaine 41 du : lundi 07 au dimanche 13 octobre 2024

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade moutarde à l'ancienne	Salade de lentille* (lentilles HVE , brunoise, échalotes, persil)	Duo de carottes (jaunes & oranges) vinaigrette	Râpé de chou rouge vinaigrette	Taboulé Libanais *(boulgour BIO)
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Tajine de poulet* (* Français)  <i>Tajine de pois chiche</i>	 Pizza au fromage (Pierre Clot) 	Diot au jus  <i>Filet de poulet au jus</i> <i>Quenelles natures sauce forestière</i>	Lasagnes de bœuf* *(Français)   <i>Lasagnes végétariques fromage épinards</i>	Filet de colin frais meunière & sauce tartare 
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>					
Accompagnement	Semoule BIO	Salade verte & vinaigrette	Choux bruxelles		Haricots beurre persillés
Produits laitiers		Yaourt BIO nature sucré	Fromage frais nature sucré	Camembert	Cantal jeune AOP 
Fromage au lait cru					Reblochon AOP  
Dessert	Crème dessert caramel	Prune (sous réserve)	Eclair au chocolat	Compote BIO de poires "Thomas le Prince" 	Banane BIO 
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 VEGÉ
	 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	