



Semaine 43 du : lundi 21 au dimanche 27 octobre 2024

VACANCES DE TOUSSAINT

	lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
Hors d'œuvre	Haricots verts BIO en salade	Endives (entières) & vinaigrette	Tarte au fromage	Salade verte & vinaigrette	Taboulé *(boulgour BIO)
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de veau* aux olives *(Français)	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce tomate	Poisson meunière & sauce tartare	Hachis parmentier *(bœuf Français) 	Longe de porc* au jus *(Français)
<i>sans porc</i>				<i>Brandade de poisson</i>	<i>Rôti de dinde au jus</i>
<i>sans viande</i>	<i>Omelette sauce olives (entières)</i>				<i>Crousti végétal</i>
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA		Duo de carottes* & navets confits *(carottes BIO)		Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré	Coulommiers	Yaourt BIO nature sucré
Dessert	Raisins (sous réserve)	Compote pommes bananes	Ananas frais	Pomme HVE au four	Poire
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 Végé
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO 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	