



Semaine 46 du : lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

	lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Hors d'œuvre		Pâté croute & cornichon	Salade verte BIO & vinaigrette	Râpé de choux-blanc BIO aux pommes	Râpés de carottes BIO & panais vinaigrette
sans porc / sans viande		<i>Tarte au fromage</i>			
Plat Principal		Filet de colin frais meunière	Rôti de dinde* sauce moutarde *(Française)	Bœuf* façon stroganoff *(Français & HVE) "ferme de Challonges"	Lasagnes végé épinards BIO & chèvre
sans porc					
sans viande			<i>Omelette</i>	<i>Quenelles natures sauce tomate</i>	
Accompagnement		Mélange d'automne (butternut, navets, carottes BIO)	Petits pois façon Française	Pommes dauphine	
Produits laitiers		Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"	Comté AOP	Brie	Yaourt sucré HVE de Barras (seau)
Dessert			Brownie	Compote de pomme BIO "Thomas le Prince"	Poire BIO de Cercier
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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	