



Semaine 51 du : lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Hors d'œuvre	Quiche aux poireaux 	Endives (entières) & vinaigrette	Avocat & sauce cocktail	Mesclun, croustons & dés de fromage 	Carottes BIO râpées vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Galette végétale 	Tajine de dinde* (Française) 	Sauté de veau* façon grand veneur (Français & HVE) "ferme de Challoaeg"	Pavé de saumon frais sauce écrevisse	Raviolis BIO ricotta emmental basilic à la tomate
sans porc / sans viande		<i>Tajine de pois chiche</i>	<i>Gratin de poisson</i>		
Accompagnement	Epinards BIO hachés béchamel	Semoule BIO	Tagliatelles 	Gratin dauphinois 	
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré				Emmental râpé
Dessert	Clémentine BIO	Crème dessert vanille	Bûche & papillotes	Bûche au chocolat & papillotes	Compote de pommes HVE
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS FESTIF

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Jérphine 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	