



Semaine 47 du : lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Salade de pois chiche* vinaigrette (*pois chiche BIO)	Salade d'haricots verts* vinaigrette *(haricots verts BIO)	Salade composée (œuf dur, croûtons, dés de fromage)	Taboulé *(boulgour BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poisson frais sauce nantua	 Galette végétale	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)	Saucisson* chaud Lyonnais sauce Beaujolaise *(Français)	Escalope de volaille* fraîche au jus *(dinde Française)
sans porc sans viande	 		 <i>Chili de légumes</i>	 <i>Quenelles de brochet sauce aurore</i>	 <i>Crousti végétal</i>
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO confites	Pâtes BIO au beurre	Pommes boulangères	Purée de courge* (courge BIO)
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan	Cantal jeune AOP	Fromage frais nature sucré		Bûche du Pilat
Fromage au lait cru	 	Reblochon AOP 			
Dessert	Orange	Pomme BIO de Cercier 	Salade d'agrumes	Tarte au sucre	Banane
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS A THEME

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 Bœuf / Veau Français La Région à du Gout	Volaille Française Produit local Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Commerce équitable
-------	---	---	---	--	---