



## Semaine 49 du : lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024

	<b>lundi 2 décembre 2024</b>	<b>mardi 3 décembre 2024</b>	<b>mercredi 4 décembre 2024</b>	<b>jeudi 5 décembre 2024</b>	<b>vendredi 6 décembre 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )	Coleslaw ( <b>carottes BIO</b> & chou blanc) 	Endives & vinaigrette 	Potage de légumes d'hiver & pomme de terre	Pomelos & sucre
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf*façon bourguignon (*Français & HVE) "ferme de Challonnes"  	Chili sin carné	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons) 	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare 	<b>Diot au jus "Salaison du Charvin"</b> 
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Crousti végétal</i>				<i>Saussice de volaille</i> <i>Omelette sauce tomate</i>
<b>Accompagnement</b>	Julienne de légumes	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Brocolis BIO</b> sautés	Gratin de courge* ( <b>courge BIO</b> )	<b>Coquillette BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type "fripon"	Camembert	Cantal jeune AOP 	<b>Yaourt HVE sucré du Pré Jourdan</b>  	
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince" 	Gâteau marbré	<b>Orange BIO</b> 	Crème dessert chocolat
<b>Pain</b>	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		