



Hors d'œuvre

sans porc / sans viande

**Plat Principal** 

sans porc

sans viande

## lundi 9 décembre 2024

Salade de lentilles\*,brunoise, échalotes, persil vinaigrette \*(HVE)



Nuggets de blé & ketchup

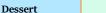


Poire BIO de Cercier

Pain

Accompagnement Haricots verts BIO sautés

Produits laitiers St nectaire AOP



Pain

e 2024 mardi 10 décembre 2024

Salade verte & vinaigrette

Sauté de porc\* aux pruneaux (Français)



Purée de patate douce

Yaourt BIO à la chataigne de Gruffy (seau)

Pain

mercredi 11 décembre 2024

Salade vendéenne (râpé de choux blanc BIO, jambon de dinde & fromage)

Salade de choux blanc BIO, surimi & dés de fromage

Filet de lieu & sauce orange

Riz BIO façon pilaf

Flan nappé caramel

Pain

jeudi 12 décembre 2024

Céleri BIO rémoulade

Escalope de volaille\* fraiche au jus (\*dinde Française)



Omelette

Petits pois carottes

Fromage frais nature sucré

Gâteau d'anniversaire orange & miel



Pain

vendredi 13 décembre 2024

**Betteraves rouges BIO** 

vinaigrette

Hachis parmentier

\*(Bœuf Français)



Brandade de poisson

Comté AOP



Banane BIO



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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



Porc Français



Volaille Française

**Produit local** 



Appellation d'Origine Protégée



**Haute Valeur Environnementale** 



Menu alternatif



LOGOS



Bœuf / Veau Français

La Région à du Gout







Prépatation contenant au moins 1 produit BIO

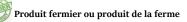


**Poisson Frais** 



Commerce équitable







Pêche durable