



## Semaine 04 du : lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

	<b>lundi 20 janvier 2025</b>	<b>mardi 21 janvier 2025</b>	<b>mercredi 22 janvier 2025</b>	<b>jeudi 23 janvier 2025</b>	<b>vendredi 24 janvier 2025</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Velouté de courge (* <b>courge BIO</b> )	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )	Salade verte & vinaigrette	Endives (à couper), croustons & vinaigrette	Duo de <b>carottes BIO</b> & panais râpés vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					<i>Délic Vert</i>
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf* façon grand veneur ( <b>Français &amp; HVE</b> ) " <i>ferme de Challonaes</i> "  	Escalope de dinde* fraîche au jus *( <b>Française</b> ) 	Bolognaise *( <b>Bœuf Français</b> ) 	Filet de <b>poisson frais</b> sauce aurore  	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce tomate 
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Curry de pois chiche (sauce ++)</i>	<i>Galette végétale</i>	<i>Boulettes de soja &amp; sauce tomate</i>		
<b>Accompagnements</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	Purée de céleri* ( <b>céleri BIO</b> )	<b>Spaghettis BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<b>Riz* IGP</b> façon pilaf *( <b>Français</b> ) 
<b>Produits laitiers</b>	Camembert	Yaourt sucré <b>HVE du Pré Jourdan</b>  	Emmental râpé	Crème anglaise	Comté AOP 
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi BIO</b> 	<b>Clémentine BIO</b> 	<b>Compote de poires BIO</b> " <i>Thomas le Prince</i> " 	<b>Gâteau d'anniversaire marbré</b> 	Pomme <b>HVE</b> au four 
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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