

	<u>Lundi 11 décembre 2023</u>	<u>Mardi 12 décembre 2023</u>	<u>Mercredi 13 décembre 2023</u>	<u>Jeudi 14 décembre 2023</u>	<u>Vendredi 15 décembre 2023</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise	Duo chou blanc & chinois 	Salade verte & vinaigrette 	Cèleri Bio & sauce au fromage blanc 	Feuilleté au fromage
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Cubes de colin aux céréales	Tortis à la sauce	Jambon braisé & sauce poivre 	Lasagnes aux légumes	Sauté de poulet à l'orange 
<u>Gestion sans porc/viande</u>	Cubes de colin aux céréales/Tarte fromage	Tortis à la sauce légumes	Dinde sauce poivre /Crousty fromage		Sauté de poulet à l'orange/Omelette nature
<u>Accompagnement</u>	Purée de pommes de terre	Carbonara	Lentilles persillées		Carottes bio au cumin 
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Savaron	Fromage râpé	Brie	Emmental	Polinois "Enil de Poligny" 
<u>Dessert</u>	Kiwi Bio	Ananas au sirop 	Flan chocolat	Compote Bio	Orange bio 
<u>Pain</u>					

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins