

	Lundi 18 décembre 2023	Mardi 19 décembre 2023	Mercredi 20 décembre 2023	Jeudi 21 décembre 2023	Vendredi 22 décembre 2023
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé à la menthe	Betteraves aux pommes & vinaigrette balsamique	Salade de pâtes	Velouté aux légumes bio (Poireaux ,Carottes)	
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Boules de bœuf aux oignons	Filet de colin crème de poivrons	Longe de Porc au Jus	Chili sin carne	
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Boules de bœuf aux oignons/ Boules de pois chiches	Filet de colin crème de poivrons/Galette de pois et légumes	Roti de veau au Jus /Tarte aux poireaux		
<u>Accompagnement</u>	Gratin de poireaux et Pommes de terre paysanne	Boulgour bio	Carottes bio persillées	Riz Pilaf	
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Petits Fripons	Tomme grise	Cancoillotte	Saint Paulin	
<u>Dessert</u>	Compote Pomme Bio	Poire Bio	Ananas au sirop	 Flan caramel	
<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