

	<u>Lundi 18 décembre 2023</u>	<u>Mardi 19 décembre 2023</u>	<u>Mercredi 20 décembre 2023</u>	<u>Jeudi 21 décembre 2023</u>	<u>Vendredi 22 décembre 2023</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé à la menthe	Betteraves aux pommes & vinaigrette balsamique	Salade de pâtes	Velouté aux légumes bio (Poireaux ,Carottes)	
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Boules de bœuf aux oignons	Filet de colin crème de poivrons	Longe de Porc au Jus	Chili sin carne	
<u>Gestion sans porc/viande</u>	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	Boullgour 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