

Semaine 43 : Lundi 21 au Vendredi 25 Octobre 2024

	<u>Lundi 21 octobre 2024</u>	<u>Mardi 22 octobre 2024</u>	<u>Mercredi 23 octobre 2024</u>	<u>Jeudi 24 octobre 2024</u>	<u>Vendredi 25 octobre 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Haricots verts bio en salade	Feuilleté au fromage	Salade de chou chinois à la mimolette 	Salade verte & vinaigrette 
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Œufs sauce poivrons & tomates	 Veau sauce aux olives	Poisson meunière & sauce tartare 	 Longe de porc* au jus	Hachis Parmentier
<u>Gestion sans porc/viande</u>		Veau sauce aux olives/ Galette de pois chiche	Poisson meunière & sauce tartare/ galette aux légumes	Crousty végétal	Parmentier de légume
<u>Accompagnement</u>	Riz BIO façon pilaf	Cœur de blé bio	Duo de carottes & navets	Brocolis en gratin	
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt	Grimont (enilbio Poligny) 	Tomme blanche	Yaourt bio nature sucré	Coulommiers
<u>Dessert</u>	Compote	Raisins 	Ananas frais	Donuts au sucre 	Pomme au four 
<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