

	<u>Lundi 13 Octobre</u>	<u>Mardi 14 Octobre</u>	<u>Mercredi 15 Octobre</u>	<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage	Carottes râpées vinaigrette au  balsamique	Salade de choux blanc surimi &  dés de fromage 	Salade aux deux pommes (terre &  fruits)	Céleri bio*et fenouil bio sauce  rémoulade 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Bœuf à la milanaise	 Ravioli ricotta épinards	 uté de poulet sauce aigre douce	Longe de porc 'label rouge' rôtie  au miel	 Filet de merlu sauce rose
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates		Égrené de pois chiche sauce aigre douce	Œufs à la sauce mornay	Clafoutis aux courgettes
<u>Accompagnement</u>	 Tortis au basilic	sauce fromagère	Poêlée de légumes	Duo breton (brocolis & chou fleur)	 Blé au safran
		Menu bio 			
<u>Produits Laitiers</u>	Petits suisses	 Carré frais bio	Bleu d'auvergne	Polinois 'Enil de Poligny'	 Fromage blanc bio
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	 Pomme bio* 	 Raisin bio 	Liégeois chocolat	Carré framboise

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	