

	<u>Lundi 12 janvier</u>	<u>Mardi 13 janvier</u>	<u>Mercredi 14 janvier</u>	<u>Jeudi 15 janvier</u>	<u>Vendredi 16 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise	Céleri Bio sauce fromage blanc ciboulette 	Velouté de champignons	Salade chou blanc & fenouil 	Taboulé (semoule bio) aux raisins 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de crozets aux épinards & au bleu 	 Sauté de poulet au curry	 Colin à la sauce aurore	 Jambon grill sauce barbecue	Filet de Poisson meunière
<u>Plat sans viande</u>		Curry de pois chiches au lait de coco	Quenelles nature sauce aurore	Œuf dur piperade	Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>		 Ebly persillées	Tagliatelles au beurre	Haricots verts bio & flageolets 	Chou fleur à la crème
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	 Polinois	 Fromage blanc bio	Yaourt nature sucré 	 Cantal jeune AOP
<u>Dessert</u>	 Clémentines Bio 	Flan caramel	 Pomme Bio 	Cake aux fruits confits	 Banane bio 

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

<b>LOGOS</b>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	