



	<u>Lundi 19 janvier</u>	<u>Mardi 20 janvier</u>	<u>Mercredi 21 janvier</u>	<u>Menu Pays basque</u>	<u>Vendredi 23 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Duo de <b>Carottes</b> *& navets râpés & vinaigrette	Salade de perle échalotes & ciboulette	Salade verte et endives vinaigrette aux fines herbes	<b>Salade de haricots rouges,œufs,thon &amp; oignons</b>	<b>Potage aux légumes bio</b>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de Porc rôtie & sauce moutarde à l'ancienne	Boule de bœuf sauce façon Guardiane	Saucisses fumée	<b>Haut de cuisse de poulet jus au piment d'Espelette</b>	<b>Nuggets de blé &amp; ketchup</b>
<u>Plat sans viande</u>	Crousty fromage	Egréné végétal sauce façon Guardiane	Lamelles veggie aux épices kebab	<b>Bouchée de blé</b>	<b>Riz aux petits légumes</b>
<u>Accompagnement</u>	Lentilles au jus	Petits pois & carottes	<b>Gratin de pates</b>		<b>Coulommiers</b>
<u>Produits Laitiers</u>	<b>Fromage portion</b>	Yaourt aromatisé	<b>Saint nectaire</b>	<b>Yaourt nature bio</b>	<b>Orange Bio</b>
<u>Dessert</u>	Compote pomme banane	<b>Salade de fruit frais</b>	Poire au cassis	<b>Gâteau basque</b>	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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