

	<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 Carottes *& navets râpés BIO & vinaigrette	Salade de perle échalotes & ciboulette	Salade verte et endives vinaigrette aux fines herbes	Salade de haricots rouges, œufs, thon & oignons	Potage aux légumes bio
<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	Haut de cuisse de poulet jus au piment d'Espelette	Nuggets de blé & ketchup
<u>Plat sans viande</u>	Crousty fromage	Egréné végétal sauce façon Guardiane	Lamelles veggie aux épices kebab	Bouchée de blé	
<u>Accompagnement</u>	Lentilles au jus	Petits pois & carottes	Gratin de pâtes	Purée de courge & pommes de terre	Riz aux petits légumes
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Saint nectaire	Yaourt nature bio	Coulommiers
<u>Dessert</u>	Compote pomme banane	Salade de fruit frais	Poire au cassis	Gâteau basque	Orange 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

<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	