

	Lundi 31 aout	Mardi 1 septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (tomates,concombres,citron menthe) COMME CHEZ MAMIE	Betteraves bio sauce vinaigrette LES CLASSIQUES	Concombre bio (cubes),tomates bio & vinaigrette	Œuf dur français & mayonnaise ANIMATION	Salade verte & vinaigrette COMME CHEZ MAMIE
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet sauce curry	Steak haché au jus	Sauté de porc sauce aigre douce	Raviolis bio ricotta emmental	Sauté de dinde façon blanquette
<u>Plat sans viande</u>	Curry d'épeautre au thym	Pané de blé & épinards	Pois chiche sauce à l'aigre douce		Omelette & beurre ciboulette
<u>Accompagnement</u>	Duo d'haricots verts bio & haricots beurre	Coquillettes bio au beurre	Mélanges de céréales (boulgour bio)	sauce tomate basilic	Carottes bio persillées
<u>Produits Laitiers</u>	Saint nectaire AOP	Comté 'Enil de Poligny'	Crème dessert à la vanille	Polinois 'Enil de Poligny'	Yaourt nature bio
<u>Dessert</u>	Pêche	Compote bio	& biscuit	Kiwi gold bio	Cake au chocolat

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		Label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		Les p'tits PLUS