

Semaine 39 :Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026

	<u>Lundi 21 Septembre</u>	<u>Mardi 22 Septembre</u>	<u>Mercredi 23 Septembre</u>	<u>Jeudi 24 Septembre</u>	<u>Vendredi 25 Septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de mini pennas,tomates,concombres & citron 	 Céleri bio rémoulade 	Bouchée fromagère	Velouté de carottes & panais à la  châtaigne 	Lentilles bio ,brunoises ,oignons  rouges en salade 
	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	L'ALTERNATIF
<u>Plat Principal</u>	Filet de poisson sauce safranée 	 Veau façon 'axoa'	Tortilla œuf & pommes de terre	Filet de volaille sauce normande 	Pané de blé et épinards au fromage coulis de tomate 
<u>Plat sans viande</u>	Œuf sauce safranée	Quenelles nature façon 'axoa'		Colombo de légumes et fruits secs	
<u>Accompagnement</u>	 Choux-fleurs bio sautés	 Haricots blanc	 Courgettes fraîches aux herbes 	 Gratin de pommes de terre 	Epinards béchamel
					
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	Fromage blanc straciatella* & 	 Yaourt nature bio au sucre de canne	Yaourt aromatisé	 Fromage portion bio
<u>Dessert</u>	 Prune (sous réserve) 	Madeleine	 Raisins bio 	 Poire bio 	Tarte aux pommes

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	 Les p'tits PLUS