

Semaine 41 : Lundi 5 au Vendredi 9 Octobre 2026

	<u>Lundi 5 Octobre</u>	<u>Mardi 6 Octobre</u>	<u>Mercredi 7 Octobre</u>	<u>Jeudi 8 Octobre</u>	<u>Vendredi 9 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes & mayonnaise	Duo de carottes bio & céleri bio vinaigrette	Salade de riz bio, œuf dur, avocat & oignons rouges	Radis & beurre	Tarte au fromage
	COMME CHEZ MAMIE	LES EPICES		LES CLASSIQUES	L'ALTERNATIF
<u>Plat Principal</u>	Pavé de saumon frais & sauce beurre blanc ciboulette	Sauté de dinde* aux épices	Crousty' fromage	Carbonara (lardons ,jambon ,crème)	Galette végétale
<u>Plat sans viande</u>	Gratin de tortis au potiron	Tortilla à la patate douce		Lingots façon carbonara	
<u>Accompagnement</u>	Pommes vapeur persillées	Gratin de chou fleur au comté	Carottes bio au beurre	Spaghettis bio	Haricots verts bio persillés
<u>Produits Laitiers</u>	Saint nectaire AOP	Brie pasteurisé	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'	Comté râpé 'Enil de Poligny'	Fromage frais
<u>Dessert</u>	Poire bio	Beignet à la framboise	Prune (selon disponibilité)	Fruits au sirop	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

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