

	<u>Lundi 12 Octobre</u>	<u>Mardi 13 Octobre</u>	<u>Mercredi 14 Octobre</u>	<u>Jeudi 15 Octobre</u>	<u>Vendredi 16 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage & origan	Salade de perles (maïs, cornichons, surimi)	Betterave bio & vinaigrette basilic  	 Céleri bio rémoulade 	Velouté de courges, carottes & cumin  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LE POISSON	UN BIO MENU !
<u>Plat Principal</u> 	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Sauté de porc* façon grand-mère (lardons, oignons, champignons) 	Chicken Korma' (poulet u yaourt, oignon, gingembre & épices)  	Filet de colin meunière <u>sauce béarnaise</u> 	Gnocchis (semoule bio) sauce fromagère 
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	Clafoutis aux courgettes	Égrené de pois chiche sauce aigre douce	Œufs sauce béarnaise	
<u>Accompagnement</u>	Purée de patates douces &  pommes de terre	Petits pois & carottes au jus 	 Riz bio sauvage	Epinards béchamel	
<u>Produits Laitiers</u>	Petit bleu	Buche du pilât	Saint nectaire AOP	Battu sucré	 Emmental bio
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	 Orange bio 	 Pomme bio 	 <u>Entremet framboise</u> 	 Compote Pomme ananas

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