



## Semaine 38 du : lundi 16 au dimanche 22 septembre 2024

	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes* (*pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette		Salade verte & vinaigrette	Velouté de potiron <b>butternut BIO</b> & crème
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Escalope de volaille* fraîche sauce paprika (*Française)	Chili sin carné		Filet de <b>colin frais</b> meunière	Sauté de veau* <b>HVE</b> sauce forestière (*Français) ferme de Challonges
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Crousti végétal</i>				<i>Quenelles natures sauce forestière</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Choux fleur BIO</b> persillés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf		Ratatouille	Pommes de terre persillées
<b>Produits laitiers</b>	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP		Fromage fondu type "fripon"	<b>Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy</b> (seau)
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b> de Cercier	<b>Compote BIO</b> de myrtilles "Thomas le Prince"		Roulé crème pâtissière à la vanille	
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

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

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	<b>PRODUIT VEGÉ</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	