



Semaine 39 du : lundi 23 au dimanche 29 septembre 2024

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
Hors d'œuvre	Pois chiche* en salade *(BIO)	Céleri BIO rémoulade		Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Choux fleur BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Crousti végétal	Sauté de poulet*au romarin & citron *(Français)		Pavé de saumon frais sauce aneth	Bolognaise *(bœuf Français)
sans porc		<i>Omelette sauce aux herbes</i>			<i>Sauce thon tomate</i>
sans viande		Cœurs de blé BIO			Spaghettis BIO
Accompagnement	Purée de courgettes & pommes de terre			Petits pois à la Française	
Produits laitiers	Brie	Fromage blanc nature (seau)		Yaourt sucré HVE de Barras (pot)	Emmental râpé
Fromage au lait cru	Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			Gâteau d'anniversaire	
Dessert	Prune	Coulis de fruits rouges		Quatre quart pommes cannelle	Poire William's
Pain	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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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