



Semaine 04 du : lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Hors d'œuvre	Velouté de courge (* courge BIO)	Pizza au fromage (<i>Pierre Clot</i>)		Endives (à couper), croustons & vinaigrette	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette
sans porc / sans viande					<i>Délic Vert</i>
Plat Principal	Sauté de bœuf* façon grand veneur (Français & HVE) " <i>ferme de Challonaes</i> "	Escalope de dinde* fraîche au jus *(Française)		Filet de poisson frais sauce aurore	Quenelles natures fraîches sauce tomate
sans porc					
sans viande	<i>Curry de pois chiche (sauce ++)</i>	<i>Galette végétale</i>			
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Purée de céleri* (céleri BIO)		Haricots verts BIO sautés	Riz* IGP façon pilaf *(Français)
Produits laitiers	Camembert	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan		Crème anglaise	Comté AOP
Dessert	Kiwi BIO	Clémentine BIO		Gâteau d'anniversaire marbré	Pomme HVE au four
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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