# Semaine 40 du : lundi 30 septembre au dimanche 06 octobre 2024

| | lundi 30 septembre 2024 | mardi 1 octobre 2024 | mercredi 2 octobre 2024 | jeudi 3 octobre 2024 | vendredi 4 octobre 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Hors d'œuvre** | Salade de pommes de terre* (*HVE) | **Râpé de chou blanc BIO** aux raisins secs | | Tarte fromage | Salade composée (salade, maïs, croutons) |
| sans porc / sans viande | | | | | |
| **Plat Principal** | Jambon au jus | Filet de **poisson frais** sauce aurore | | Sauté de bœuf* grand veneur *(**Français**) | Cappeletti à la crème |
| sans porc | ***Rôti de dinde au jus*** | | | ***Omelette*** | |
| sans viande | ***Quenelles natures béchamel*** | | | | |
| **Accompagnement** | **Brocolis BIO** fleurette | **Riz BIO** façon pilaf aux petits légumes | | **Carottes BIO** persillées | |
| **Produits laitiers** | Margériaz au lait AOP **"coopérative de Lescheraines"** | Yaourt **HVE** à la fraise **"chèvrerie de Jérémy"** | | Yaourt sucré **HVE du Pré Jourdan** | Comté **AOP** |
| **Dessert** | **Pomme BIO de Cercier** | | | Raisins | **Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince"** |
| **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 |