














Semaine 41 du : lundi 07 au dimanche 13 octobre 2024

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade moutarde à l'ancienne	Salade de lentille* (lentilles HVE , brunoise, échalotes, persil)		Râpé de chou rouge vinaigrette	Taboulé Libanais *(boulgour BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Tajine de poulet* (*Français)  <i>Tajine de pois chiche</i>	 Pizza au fromage (Pierre Clot) 		Lasagnes de bœuf* * (Français)   <i>Lasagnes végétarien fromage épinards</i>	Filet de colin frais meunière & sauce tartare 
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Semoule BIO	Salade verte & vinaigrette		Camembert	Haricots beurre persillés
Produits laitiers		Yaourt BIO nature sucré			Cantal jeune AOP 
Fromage au lait cru				Compte BIO de poires "Thomas le Prince" 	Reblochon AOP  
Dessert	Crème dessert caramel	Prune (sous réserve)			Banane BIO 
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 Jérôme 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
					
	Volaille Française	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	
					
					