



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Céleri BIO</b> rémoulade moutarde à l'ancienne	Salade de lentille* ( <b>lentilles HVE</b> , brunoise, échalotes, persil)		Râpé de chou rouge vinaigrette	Taboulé Libanais *( <b>boulgour BIO</b> )
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Tajine de poulet* (* <b>Français</b> )  <i>Tajine de pois chiche</i>	 Pizza au fromage (Pierre Clot) 		Lasagnes de bœuf* *( <b>Français</b> )   <i>Lasagnes végétarien fromage épinards</i>	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare 
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	Salade verte & vinaigrette		Camembert	Haricots beurre persillés
<b>Produits laitiers</b>		<b>Yaourt BIO</b> nature sucré			Cantal jeune AOP 
<b>Fromage au lait cru</b>				<b>Compte BIO de poires</b> "Thomas le Prince" 	<b>Reblochon AOP</b>  
<b>Dessert</b>	Crème dessert caramel	Prune (sous réserve)			<b>Banane BIO</b> 
<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

LOGOS	 Porc Français	 Préparé par nos soins	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 <b>PRODUIT VEGÉ</b>
	 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	