

Semaine 45 : Lundi 4 au Vendredi 8 Novembre 2024

	<u>Lundi 4 novembre 2024</u>	<u>Mardi 5 novembre 2024</u>	<u>Mercredi 6 novembre 2024</u>	<u>Jeudi 7 novembre 2024</u>	<u>Vendredi 8 novembre 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Maïcédoinne & mayonnaise 	Taboulé (semoule bio)	Râpé de chou blanc & vinaigrette au piment d'Espelette 	Salade de pommes de terre bio 	Carottes bio & radis noirs sauce vinaigrette 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Meunière de poisson	Nuggets végétaux 	Sauté de poulet Basquaise	Palette à la diable	Tortis à la 
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Meunière de poisson / Galette de blé emmental		Sauté de poulet basquaise / Crêpes aux fromages	Dinde à la diable / Tarte légumes	à la Bolognaise / sauce pois chiche
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre à la tomate	Gratin de chou fleur * (chou fleur Bio)	Boullgour bio 	Haricots verts persillés	Bolognaise
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt bio	Tomme blanche	Fromage portion	Petits suisses	Comté 
<u>Dessert</u>	Kiwi bio 	Poire 	Gâteau basque 	Fruit 	Compote bio
<u>Pain</u>					

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	Préparé par nos soins