

Semaine 48 :Lundi 25 au Vendredi 29 novembre 2024

	<u>Lundi 25 novembre 2024</u>	<u>Mardi 26 novembre 2024</u>	<u>Mercredi 27 novembre 2024</u>	<u>Jeudi 28 novembre 2024</u>	<u>Vendredi 29 novembre 2024</u>
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc ,Pommes* & vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade de chou fleur & vinaigrette	Potage de Légumes	Salade verte & endives vinaigrette
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
Plat Principal	 Sauté de dinde au jus	Cube de poisson sauce crème et curry 	Crêpes jambon emmental	Haut de cuisse de Poulet rôti 	Gnocchi sauce
<i>Gestion sans porc / viande</i>	Sauté de dinde/Quenelle nature	Cube de poisson sauce crème et curry / Nuqgets de blé	/ Crêpes emmental	Haut de cuisse de Poulet rôti / Tarte tomate chèvre	
Accompagnement	Petits pois au jus	Haricots verts bio persillés	Pommes de terre rissolées	Pates au beurre	au comté 
Accompagnement					
Produits Laitiers	Brie pasteurisé	Fromage frais nature sucré	Comté 	Tomme bio	Vache qui rit bio
Dessert	Compote Pomme bio	Banane Bio	Ananas bio frais	Liégeois	Cake noix de coco maison
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	 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