

	<u>Lundi 6 Octobre</u>	<u>Mardi 7 Octobre</u>	<u>Mercredi 8 Octobre</u>	<u>Jeudi 9 Octobre</u>	<u>Vendredi 10 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 <i>Lentilles en salade</i> 	<i>Macédoine de légumes & mayonnaise</i>	 <i>Duo de carottes et céleri vinaigrette</i> 	 <i>Chou chinois & blanc au sésame & vinaigrette sauce soja</i> 	 <i>Salade de tomates, cœur de palmiers & maïs vinaigrette</i> 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	<i>Sauté de porc 'label rouge' sauce charcutière</i> 	 <i>Filet de poisson sauce agrumes</i>	<i>Lasagne de bœuf</i>	 <i>Gnocchis bio gratinés à la</i>	<i>Paupiette de veau sauce champignons de Paris</i>
<u>Plat sans viande</u>	<i>Gratin de torti au potiron</i>	<i>Tortilla à la patate douce</i>	<i>Lasagne de légumes</i>		<i>Haricots rouges et chapignons</i>
<u>Accompagnement</u>	<i>Jeunes carottes jus à l'estragon</i>	<i>Haricots beurre & plats persillés</i>		<i>sauce tomate</i> 	 <i>Riz bio pilaf</i>
<u>Produits Laitiers</u>	<i>Battus nature</i>	 <i>Saint nectaire AOP</i>	<i>Coulommiers</i>	 <i>Yaourt bio nature</i>	 <i>Comté 'Enil de Poligny'</i> 
<u>Dessert</u>	 <i>Prune (sous réserve)</i> 	<i>Beignet</i>	<i>Ananas au sirop</i>	 <i>Compote de pommes bio</i> 	 <i>Banane bio</i> 

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

<u>LOGOS</u>	 <i>Produits français</i>	 <i>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...</i>	 <i>Produits frais</i>	 <i>Menu alternatif</i>	 <i>Label rouge</i>
	 <i>Poisson frais</i>	 <i>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</i>	 <i>Pêche durable</i>	 <i>Produit local</i>	