	<u>Lundi 13 Octobre</u>	<u>Mardi 14 Octobre</u>	<u>Mercredi 15 Octobre</u>	<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage	Carottes râpées vinaigrette au balsamique	Salade de choux blanc surimi & dés de fromage	Salade aux deux pommes (terre & fruits)	Céleri bio*et fenouil bio sauce rémoulade
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Bœuf à la milanaise	Ravioli ricotta épinards	Outé de poulet sauce aigre douce	Longe de porc 'label rouge' rôtie au miel	Filet de merlu sauce rose
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	sauce fromagère	Égrené de pois chiche sauce aigre douce	Oufs à la sauce mornay	Clafoutis aux courgettes
<u>Accompagnement</u>	Tortis au basilic	Menu bio	Poêlée de légumes	Duo breton (brocolis & chou fleur)	Blé au safran
<u>Produits Laitiers</u>	Petits suisses	Carré frais bio	Bleu d'auvergne	Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio
<u>Dessert</u>	Kiwi bio	Pomme bio*	Raisin bio	Liégeois chocolat	Carré framboise

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>	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IJP...	Produits frais	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	