

Semaine 41 : Lundi 5 au Vendredi 9 Octobre 2026

	<u>Lundi 5 Octobre</u>	<u>Mardi 6 Octobre</u>	<u>Mercredi 7 Octobre</u>	<u>Jeudi 8 Octobre</u>	<u>Vendredi 9 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes & mayonnaise	Duo de carottes bio & céleri bio AB vinaigrette 	Salade de riz bio, œuf dur, avocat AB & oignons rouges	Radis & beurre 	 Tarte au fromage
	COMME CHEZ MAMIE	LES ÉPICES		LES CLASSIQUES	L'ALTERNATIF
<u>Plat Principal</u>	Pavé de saumon frais & sauce POISSON FRAIS beurre blanc ciboulette	 Sauté de dinde* aux épices	Crousty' fromage	Carbonara (lardons ,jambon ,crème)	Galette végétale
<u>Plat sans viande</u>	Gratin de tortis au potiron	Tortilla à la patate douce		Lingots façon carbonara	
<u>Accompagnement</u>	Pommes vapeur persillées 	Gratin de chou fleur <u>au comté</u> AB 	AB Carottes bio au beurre 	AB Spaghettis bio	AB Haricots verts bio persillés
<u>Produits Laitiers</u>	 Saint nectaire AOP	Brie pasteurisé	 Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny' 	<u>Comté râpé</u> 'Enil de Poligny'  	Fromage frais
<u>Dessert</u>	AB Poire bio 	Beignet à la framboise	Prune (selon disponibilité) 	Fruits au sirop	AB Banane bio 

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,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif		 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	