

	<u>Lundi 12 Octobre</u>	<u>Mardi 13 Octobre</u>	<u>Mercredi 14 Octobre</u>	<u>Jeudi 15 Octobre</u>	<u>Vendredi 16 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage & origan	Salade de perles (maïs, cornichons, surimi)	Betterave bio & vinaigrette basilic AB	AB Céleri bio rémoulade	Velouté de courges, carottes & cumin AB
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LE POISSON	UN BIO MENU !
<u>Plat Principal</u>	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Sauté de porc* façon grand-mère (lardons, oignons, champignons)	Chicken Korma' (poulet u yaourt, oignon, gingembre & épices) douces	Filet de colin meunière sauce béarnaise	Gnocchis (semoule bio) sauce fromagère AB
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	Clafoutis aux courgettes	Égrené de pois chiche sauce aigre douce	Œufs sauce béarnaise	
<u>Accompagnement</u>	Purée de patates douces & pommes de terre AB	Petits pois & carottes au jus AB	AB Riz bio sauvage	Epinards béchamel	
<u>Produits Laitiers</u>	Petit bleu	Buche du pilât	Saint nectaire AOP	Battu sucré	AB Emmental bio
<u>Dessert</u>	AB Kiwi bio	AB Orange bio	AB Pomme bio	Entremet framboise	AB Compote Pomme ananas

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