

Semaine 44 : Lundi 26 au Vendredi 30 octobre 2026

	<u>Lundi 26 octobre</u>	<u>Mardi 27 octobre</u>	<u>Mercredi 28 octobre</u>	<u>Jeudi 29 octobre</u>	<u>Vendredi 30 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade coleslaw (chou blanc ,carottes oignons)  	Salade de blé bio, œuf dur et avocats	Salade verte & vinaigrette 	Emincé de chou chinois & fenouil  	 Velouté de patate douce 
	LE VEGETARIEN	LES CLASSIQUES		LE POISSON	POUR HALLOWEEN
<u>Plat Principal</u>	 Gnocchi à la semoule de blé bio crème au comté 'enil de Poligny' 	Sauté de dinde Française sauce vigneronne aux raisins	 Chipolatas grillées	Filet de colin meunière sauce tartare	 Palette à la diable
<u>Plat sans viande</u>		Poêlée de riz aux haricots rouges	Saucisse végétarienne	Omelette beurre aux herbes	Boule de pois chiche sauce diable
<u>Accompagnement</u>		Haricots verts HVE persillés	Purée de pommes de terre	Petits pois & carottes	 Potiron gratiné au comté  
<u>Produits Laitiers</u>	Buche du Pilat	 Saint nectaire AOP	 Fromage portion bio	Brie pasteurisé	 Petit nova nature
<u>Dessert</u>	 Orange bio 	 Poire bio 	 Compote de pomme bio	Ananas au sirop	Roulé cacao crème à l'orange façon 1001 repas

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	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS