







Semaine 43 : Lundi 21 au Vendredi 25 Octobre 2024

	<u>Lundi 21 octobre 2024</u>	<u>Mardi 22 octobre 2024</u>	<u>Mercredi 23 octobre 2024</u>	<u>Jeudi 24 octobre 2024</u>	<u>Vendredi 25 octobre 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Haricots verts bio en salade	Feuilleté au fromage	Salade de chou chinois à la mimolette 	Salade verte & vinaigrette 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Œufs sauce poivrons & tomates	 Veau sauce aux olives <i>Veau sauce aux olives/ Galette de pois chiche</i>	Poisson meunière & sauce  tartare <i>Poisson meunière & sauce tartare/ galette aux légumes</i>	 Longe de porc* au jus <i>Crousty végétal</i>	Hachis Parmentier <i>Parmentier de légume</i>
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Accompagnement</u>	Riz BIO façon pilaf	Cœur de blé bio	Duo de carottes & navets 	Brocolis en gratin	
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt	Grimont ('enilbio Poligny) 	Tomme blanche	Yaourt bio nature sucré	Coulommiers
<u>Dessert</u>	Compote	Raisins 	Ananas frais	Donuts au sucre 	Pomme au four 
<u>Pain</u>					

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

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins

	<u>Lundi 28 octobre 2024</u>	<u>Mardi 29 octobre 2024</u>	<u>Mercredi 30 octobre 2024</u>	<u>Jeudi 31 octobre 2024</u>	<u>Vendredi 1 novembre 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves bio & sauce rémoulade 	Velouté de chou fleur	Salade coleslaw	Tarte au potiron  	
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Wings de Poulets marinés tex Mex 	Guardiane de bœuf	Cappelletti saumon fumé	Filet de dinde sauce à la diable	FERIE
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Pilons de Poulets marinés / nuggets de blé	Guardiane de bœuf/omelette	Cappelletti saumon fumé / Cappelletti fromage	Dinde sauce à la diable/œuf à la diable	
<u>Accompagnement</u>	Pommes röstis	Purée de pommes de terre	crème basilic	Semoule bio au doigts de mort persillés	
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Comté	Camembert	Chanteneige	
<u>Dessert</u>	Fruit de saison (à déterminer)	Kiwi bio	Eclair chocolat	Ile flottante sanguinolente (coulis de fruits rouge)	
<u>Pain</u>					

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

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins