

	<u>Lundi 2 novembre</u>	<u>Mardi 3 novembre</u>	<u>Mercredi 4 novembre</u>	<u>Jeudi 5 novembre</u>	<u>Vendredi 6 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Chou blanc Bio râpée vinaigrette  	Salade de perles ,maïs ,œuf dur, cornichons	Haricots verts HVE,oignons grillés en salade	Salade verte et vinaigrette 1001  repas	Velouté de patate douce & pomme  de terre 
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
<u>Plat Principal</u>	Bœuf français façon bourguignon 	Pané de petits légumes <u>sauce</u> <u>cocktail</u> 	Gratin de <u>coquillettes</u> au jambon  	Chili con carné 	Filet de poisson sauce ciboulette 
<u>Plat sans viande</u>	Curry d'épeautre au jus brun		Gratin de <u>coquillettes</u> au potiron 	Chili sin carne	Omelette & beurre ciboulette
<u>Accompagnement</u>	Pommes rôsti	 Carottes bio persillées  	 Comté râpé	Riz façon pilaf	 Brocolis bio à la tomate
<u>Produits Laitiers</u>	 Buche du Pilat	 Comté 'Enil de Poligny'	 Yaourt bio nature	 Camembert bio	 Fromage blanc
<u>Dessert</u>	Compote de poires	 Raisin (selon disponibilité) 	 Orange bio 	Fruits au <u>sirop grenadine</u> 	Eclair au chocolat

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	 PRODUIT VEGETAL	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	