

Semaine 43 du : lundi 23 au dimanche 29 octobre 2023

VACANCES DE TOUSSAINT



	lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Lentilles en salade	Macédoine de légumes	Salade verte & vinaigrette	Sardine à l'huile
Plat Principal	Sauté de bœuf Français façon bourguignon	Nuggets de blé & ketchup	Raviolis de bœuf à la tomate	Poisson pané & citron	Longe de porc Français au jus
Accompagnement	Cœurs de blé BIO ALPINA	Purée de courge* *(courge BIO)	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré	Umelette
Produits laitiers	Margéziat au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré	Ananas frais	Roulé confiture	Gratin de pommes de terre Coulommiers
Dessert	Compote pommes bananes	Raisins			Salade de fruits frais
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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 DESRAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Beuf / Veau Français	La Région à du Gout	Porc du Rougeot du Charvin	Volaille Française	Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
							Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
							Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 44 du : lundi 30 octobre au dimanche 05 novembre 2023

VACANCES DE TOUSSAINT

	lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Velouté de courge* (courge BIO)		Râpé de chou rouge* vinaigrette *(chou rouge BIO)	Macédoine de légumes
sans porc	Delic Vent				
Plat Principal	Chili sin carné	Boulettes de bœuf sauce tomate		Filet de poisson meunière & citron	Tartiflette (pommes de terre, lardons, oignons)
sans porc / sans viande					Tartiflette de dinde / .
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Semoule BIO		Epinards BIO hachés béchamel	
Produits laitiers	Comté AOP			Bric	Fromage frais nature sucré
Dessert	Compote pommes poires "Thomas le Prince"	Ille flottante sanguinolente (coulis de fruits rouges)		Pâtisserie individuelle	Raisins BIO
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable