

	<u>Lundi 22 Septembre</u>	<u>Mardi 23 Septembre</u>	<u>Mercredi 24 Septembre</u>	<u>Jeudi 25 Septembre</u>	<u>Vendredi 26 Septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Le dernier Melon (selon disponibilité) 	 Céleri bio rémoulade 	 Velouté de patate douce 	Feuilleté au fromage	 Salade coleslaw bio 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de porc 'label rouge' sauce au bleu  	Lieu à la sauce tomate	 Rougail saucisse	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)	 Bœuf à la sauce 'façon grand veneur'
<u>Plat sans viande</u>	Œufs sauce au bleu	Clafoutis aux légumes	Rougail de pois chiche		Lentilles aux blettes sauce crème
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre rôties au thym  	Haricots plats aux oignons grillés	 Riz bio façon créole 	 Petits pois & carottes	 Coquillettes bio *
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Tomme bio	Yaourt aromatisé	 Fromage portion bio
<u>Dessert</u>	Brugnon (sous réserve) 	Cake aux poires	Crème saveur fruits de la passion	 Pomme bio 	Flan caramel

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	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	