

	<u>Lundi 31 aout</u>	<u>Mardi 1 septembre</u>	<u>Mercredi 2 septembre</u>	<u>Jeudi 3 septembre</u>	<u>Vendredi 4 septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (tomates,concombres,citron  menthe)  COMME CHEZ MAMIE	Betteraves bio sauce vinaigrette  LES CLASSIQUES	Concombre bio (cubes),tomates bio & vinaigrette  	Œuf dur français & mayonnaise ANIMATION	Salade verte & vinaigrette  COMME CHEZ MAMIE
<u>Plat Principal</u>	 Filet de poulet sauce curry	 Steak haché au jus	 Sauté de porc sauce aigre douce	Raviolis bio ricotta emmental 	Sauté de dinde façon blanquette 
<u>Plat sans viande</u>	Curry d'épeautre au thym	Pané de blé & épinards	Pois chiche sauce à l'aigre douce		Omelette & beurre ciboulette
<u>Accompagnement</u>	Duo d'haricots verts bio & haricots  beurre	 Coquillettes bio au beurre 	Mélanges de céréales (boulgour bio) 	 sauce tomate basilic	 Carottes bio persillées 
<u>Produits Laitiers</u>	 Saint nectaire AOP	 Comté 'Enil de Poligny'	Crème dessert à la vanille	 Polinois 'Enil de Poligny'	 Yaourt nature bio
<u>Dessert</u>	 Pêche 	 Compote bio	 & biscuit	 Kiwi gold bio 	Cake 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	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS