

	Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Hors d'œuvre	Pizza fromage & origan	Salade de perles (maïs, cornichons, surimi)	Betterave bio & vinaigrette basilic	Céleri bio rémoulade	Velouté de courges, carottes & cumin
Hors d'œuvre sans viande	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LE POISSON	UN BIO MENU !
Plat Principal	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Sauté de porc*façon grand-mère (lardons, oignons, champignons)	Chicken Korma' (poulet u yaourt , oignon, gingembre & épices douces	Filet de colin meunière sauce béarnaise	Gnocchis (semoule bio) sauce fromagère
Plat sans viande	Tortis aux lentilles & tomates	Clafoutis aux courgettes	Égrené de pois chiche sauce aigre douce	Œufs sauce béarnaise	
Accompagnement	Purée de patates douces & pommes de terre	Petits pois & carottes au jus	Riz bio sauvage	Epinards béchamel	
Produits Laitiers	Petit bleu	Buche du pilât	Saint nectaire AOP	Battu sucré	Emmental bio
Dessert	Kiwi bio	Orange bio	Pomme bio	Entremet framboise	Compote Pomme ananas

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 Poisson frais Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP... Au moins 1 aliment BIO dans la recette Produits frais Pêche durable Menu alternatif Produit local Label rouge Les p'tits PLUS
--------------	--