

Semaine 47 :Lundi 17 au Vendredi 21 novembre

	<u>Lundi 17 novembre</u>	<u>Mardi 18 novembre</u>	<u>Mercredi 19 novembre</u>	<u>Jeudi 20 novembre</u>	<u>Vendredi 21 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre bio 	 Salade Coleslaw 	Salade verte composée(œuf dur, croutons & dés de fromage) 	Salade sombrero & mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Haut de cuisse de poulet rôti au  jus de romarin	Quenelles de volaille sauce duxelles	 Sauté de veau sauce au miel	Filet de poisson frais sauce ciboulette 	Gratin de penne montagnard 
<u>Plat sans viande</u>	Lentilles aux blettes	Quenelles nature sauce duxelles	Œufs dur basquaise	Polenta aux légumes	
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts' HVE'persillés	Riz pilaf 	Pommes boulangères bio 	Courgettes sautées au curry 	aux potiron & comté
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Polinois 'enil de Poligny'	 Brie bio	Yaourt nature 'enil de Poligny' 	Saint Paulin	Saint Moret bio 
<u>Dessert</u>	 Orange bio	Flan caramel	Compote pomme banane	 Banane bio	Eclair 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,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	