

	<u>Lundi 5 janvier</u>	<u>Mardi 6 janvier</u>	<u>Mercredi 7 janvier</u>	<u>Jeudi 8 janvier</u>	<u>Vendredi 9 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote	Betteraves rouge & vinaigrette	Pizza fromage	 Carottes bio râpées & vinaigrette	 Salade de chou blanc
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		 			
<u>Plat Principal</u>	Cordon bleu de dinde	Merlu à la sauce bisque	 Filet de dinde au jus 	Quenelle nature sauce tomate	 Paleron de bœuf au jus
<u>Plat sans viande</u>	Cordon végétal	Légumes sauce aigre douce	Crêpes au fromages		Omelette sauce tomate
<u>Accompagnement</u>	Epinards	 Riz au safran	Gratin de courge	Gratin de brocolis et chou fleur au comté	 Boulgour bio
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature sucré	Buche aux laits mélangés	 Camembert bio	Fromage fondu type fripon	Tomme Grise
<u>Dessert</u>	 Orange Bio	 Compote Bio	 Kiwi Bio	Galette des rois	Poire
					

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		