

	<u>Lundi 13 Octobre</u>	<u>Mardi 14 Octobre</u>	<u>Mercredi 15 Octobre</u>	<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage	Carottes râpées vinaigrette au BIO balsamique	Salade de choux blanc surimi & BIO dés de fromage	Salade aux deux pommes (terre & BIO fruits)	Céleri bio*et fenouil bio sauce BIO rémoulade
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Bœuf à la milanaise	 Ravioli ricotta épinards	 outé de poulet sauce aigre douce	Longe de porc 'label rouge' rôtie  au miel	 Filet de merlu sauce rose
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	 sauce fromagère	Égrené de pois chiche sauce aigre douce	Œufs à la sauce mornay	Clafoutis aux courgettes
<u>Accompagnement</u>	 Tortis au basilic	Menu bio 	Poêlée de légumes	Duo breton (brocolis & chou fleur)	 Blé au safran
<u>Produits Laitiers</u>	Petits suisses	 Carré frais bio	Bleu d'auvergne	Polinois 'Enil de Poligny'	 Fromage blanc bio
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio	 Pomme bio*	 Raisin bio	Liégeois chocolat	Carré framboise
					

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  Poisson frais  Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 Label rouge
--------------	---	---	--	---