

Semaine 11 : Lundi 9 au Vendredi 13 mars 2026

	<u>Lundi 9 mars</u>	<u>Mardi 10 mars</u>	<u>Mercredi 11 mars</u>	<u>Jeudi 12 mars</u>	<u>Vendredi 13 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Céleri* & sauce fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 	Haricots verts bio vinaigrette (Tomates ,échalotes)	Velouté de carottes  	Salade de riz 'Sombrero'
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Filet de colin sauce Normande	Raviolis bio ricotta & épinards sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux  Morbier 'Enil de Poligny'	Sauté de porc aux pruneaux  Filet de dinde jus aux herbes	
<u>Plat sans viande</u>	Quenelles natures à la crème		Œufs dur sauce morbier	Butternut et lentilles au lait de coco	Pané de blé à l'emmental
<u>Accompagnement</u>	 Ebly bio		 Gratin de pommes de terre paysans 	 Semoule aux légumes	Duo de chou & béchamel
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Pont l'évêque	 Comté 'Enil de Poligny' 	Fromage blanc battu	 Fromage bio nature 'Enil de Poligny'	 Vache qui rit bio
<u>Dessert</u>	 Compote	Liégeois	 Salade de fruits frais bio 	 Banane bio 	 Orange* 

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	