

	<u>Lundi 27 octobre</u>	<u>Mardi 28 octobre</u>	<u>Mercredi 29 octobre</u>	<u>Jeudi 30 octobre</u>	<u>Vendredi 31 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri bio & sauce rémoulade  	Feuilleté fromage	Salade de choux blanc  	Salade de fenouil & carottes  	Flan au potiron 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Wings de Poulets marinés tex Mex	Paleron de bœuf sauce moutarde 	Cappellettis aux saumon fumé	Chili sin carne	Sauté de poulet sauce à l'orange 
<u>Plat sans viande</u>	Nuggets de blé sauce cocktail	Gnocchi sauce moutarde	Cappellettis aux 5 fromages	 Riz créole	Légumes sautés beurre à l'orange 
<u>Accompagnement</u>	Pommes rissolées aux poivrons  	 Chou fleur au beurre	crème à l'oseille		Semoule bio au safran et pois chiche 
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt saveur citron	 Comté	 Camembert	 Yaourt bio nature	Chanteneige
<u>Dessert</u>	Kiwi gold	 Poire bio 	Compote pomme banane	Chou vanille	Clémentine 

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	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	