

Semaine 40 :Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

	<u>Lundi 28 Septembre</u>	<u>Mardi 29 Septembre</u>	<u>Mercredi 30 octobre</u>	<u>Jeudi 1 octobre</u>	<u>Vendredi 2 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pomme de terre sauce  tartare 	Concombre & sauce fromage blanc  ciboulette 	 Salade provençale (chou blanc,courgettes,poivrons,mais) 	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette 
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LE POISSON	PARTONS EN VOYAGE
<u>Plat Principal</u>	 Roti de porc *HVE sauce dijonnaise	Quenelles nature sauce duxelle de champignons 	Sauté de poulet curry & lait de coco 	 Filet de poisson sauce vierge	 Gardiane de bœuf *
<u>Plat sans viande</u>	Curry de pois chiche au lait de coco		Fricassé de champignons de paris à la crème curry	Poêlée de riz aux haricots rouges	Falafels de fèves au jus
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & carottes	 Riz bio pilaf	 Semoule bio	Duo de chou-fleur & brocolis à la  tomate	Ebly bio à la brunoise de légumes 
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Cantal jeune AOP	Camembert	 Comté 'Enil de Poligny'	 Yaourt bio nature*	Danette liégeoise chocolat
<u>Dessert</u>	 Pomme bio de BFC 	Compote pomme coing	Poire pochée sauce chocolat	 Raisin bio 	& Palet breton 

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,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGE	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	