

	<u>Lundi 29 Septembre</u>	<u>Mardi 30 Septembre</u>	<u>Mercredi 1 octobre</u>	<u>Jeudi 2 octobre</u>	<u>Vendredi 3 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Betteraves rouges & vinaigrette basilic au fromage blanc	 Salade de petit épeautre & tomates	 Salade provençale (chou blanc, courgettes, poivrons, maïs)	 Potage parmentier (Poireaux, pommes de terre)	Pâté en croute de volaille & cornichon
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet sauce curry	Quenelles nature sauce crème et poivrons	 Emincé de volaille sauce normande	Boulettes d'agneau au jus épicé	 Saumon frais sauce aneth
<u>Plat sans viande</u>	Curry de pois chiche au lait de coco		Fricassé de champignons de paris à la crème	Poêlée de riz aux haricots rouges	Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Purée de pommes de terre	 Haricots verts persillés	 Pennes bio au beurre	Gratin de chou-fleur	 Courgettes bio sautées
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Camembert bio	 Cantal AOP	 Pénitent 'Enil de Poligny'	 Yaourt bio nature*	 Yaourt 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	 Poire bio	Salade de fruits frais	Velouté fruits	Gâteau de semoule	Compote
					

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

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	