

Semaine 45 : Lundi 3 au Vendredi 7 Novembre 2025

	<u>Lundi 3 novembre</u>	<u>Mardi 4 novembre</u>	<u>Mercredi 5 novembre</u>	<u>Menu 'Campagne'</u>	<u>Vendredi 7 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perle vinaigrette au basilic 	Salade verte 	Râpé de chou blanc & vinaigre au piment d'Espelette 	Terrine de campagne & cornichon Œuf dur mayonnaise	Carottes bio & radis noirs sauce vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Beignet de poisson & sauce cocktail	Tajine de légumes & pois chiche 	Saucisse & 	Sauté de poulet sauce forestière 	Tortis à la 
<u>Plat sans viande</u>	Beignet de blé sauce cocktail		Œufs brouillés à l'espagnole	Quenelles nature sauce forestière	à l'égrené de pois chiche bio 
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & jeunes carottes	 Semoule bio 	 Lentilles bio	Poêlée pommes de terre & haricots verts  	Bolognaise (Bœuf bio)  
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt bio	 Tomme blanche bio	Fromage portion	Fromage frais battu de campagne	 Comté 'enil Poligny'
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	Prune 'selon disponibilité' 	Cake au citron	Pomme au four cannelle 	Compote bio 

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, IGP...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette  Produits frais  Pêche durable  Menu alternatif  Produit local  Label rouge
--------------	--