

Semaine 39 : Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026

	Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de mini pennes, tomates, concombres & citron	AB Céleri bio rémoulade	Bouchée fromagère	Velouté de carottes & panais à la châtaigne	Lentilles bio, brunoises, oignons rouges en salade
	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	L'ALTERNATIF
<u>Plat Principal</u>	Filet de poisson sauce safranée	Veau façon 'axoa'	Tortilla œuf & pommes de terre	Filet de volaille sauce normande	Pané de blé et épinards au fromage coulis de tomate
<u>Plat sans viande</u>	Œuf sauce safranée	Quenelles nature façon 'axoa'		Colombo de légumes et fruits secs	
<u>Accompagnement</u>	AB Choux-fleurs bio sautés	AB Haricots blanc	AB Courgettes fraîches aux herbes	AB Gratin de pommes de terre	Epinards béchamel
			D'clie Vert		D'clie Vert
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	Fromage blanc straciatella* &	AB Yaourt nature bio au sucre de canne	Yaourt aromatisé	AB Fromage portion bio
<u>Dessert</u>	AB Prune (sous réserve)	Madeleine	AB Raisins bio	AB Poire bio	Tarte aux pommes

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  Les p'tits PLUS
--------------	--	--	---	--	--