



## Semaine 11 du : lundi 13 au dimanche 19 mars 2023

	lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Pomelos & sucre	Pizza au fromage		Radis long & beurre	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Sauté de porc Français sauce curry</b>	Sauté de <b>poulet Français</b> à la normande		Filet de <b>poisson frais</b> meunière	<b>Raviolis BIO</b> emmental basilic
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles natures sauce curry</i>	<i>Poisson sauce normande</i>			
<b>Accompagnement</b>	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	<b>Brocolis BIO</b> fleurette		Haricots plats sautés	
<b>Produits laitiers</b>		Fromage fondu type fripon		Yaourt nature sucré <b>HVE</b> du GAEC de Barras	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Crème dessert à la vanille	<b>Kiwi BIO</b>		Gâteau d'anniversaire <b>Marbré chocolat</b>	<b>Orange BIO</b>
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>	<b>Produit Végé</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>	
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>	