



## Semaine 09 du : lundi 27 février au dimanche 05 mars 2023

	<b>lundi 27 février 2023</b>	<b>mardi 28 février 2023</b>	<b>mercredi 1 mars 2023</b>	<b>jeudi 2 mars 2023</b>	<b>vendredi 3 mars 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Râpé de chou blanc BIO</b> vinaigrette	Lentilles en salade		Duo de carottes & radis noir vinaigrette <b>*(carottes BIO)</b>	<b>Piémontaise</b> *pommes de terre HVE <i>Salade de pommes de terre au thon</i>
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Blanquette de veau à l'ancienne <b>*(veau Français)</b> <i>Blanquette de poisson</i>	Pané tomate mozza & ketchup 		Lasagnes <b>*(bœuf Français)</b> <i>Lasagnes végétariennes aux légumes &amp; lentilles</i>	Filet de <b>poisson frais</b> & sauce oseille
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf aux petits légumes	<b>Haricots verts BIO</b> sautés			<b>Chou fleur BIO</b> en gratin
<b>Produits laitiers</b>	Brie				<b>Yaourt BIO</b> nature sucré du GAEC de Gruffy
<b>Dessert</b>	Compote de pommes "Thomas le Prince"	<b>Clémentine BIO</b>		Dessert lacté "type flamby"	<b>Poire 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>Menus 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>	