Semaine 10 du : lundi 06 au dimanche 12 mars 2023

	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Hors d'oeuvre	Salade de pâtes *(**pâtes BIO**)	Râpé de chou rouge vinaigrette		Velouté de légumes	**Salade verte BIO** & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	**Boeuf Français** façon bourguignon	**Jambon braisé** au jus		Chili sin carné	Filet de poisson sauce aneth
sans porc / sans viande	*Quenelles natures sauce tomate*	*Rôti de dinde au jus* / *Omelette fraiche*			
Accompagnement	Carottes persillées	Ecrasé de pommes de terre* *(HVE) **Belmaraicher**		**Riz BIO** façon pilaf	**Epinards BIO** hachés béchamel
Produits laitiers	Bleuet des prairies	**Comté AOP** d'Arbusigny		Fromage frais nature sucré	Coulommiers
Dessert	**Kiwi BIO**	Compote pommes bananes		**Pomme BIO** de **Cercier**	Beignet chocolat
Pain	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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

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