



## Semaine 12 du : lundi 20 au dimanche 26 mars 2023

	lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Hors d'œuvre	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange & cumin 	<b>Pâté crouste</b> & cornichon <i>Œuf dur &amp; mayonnaise</i>		Taboulé <i>*(semoule BIO)</i>	Râpé de chou rouge vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Quenelles nature à la tomate 	Filet de poisson sauce ciboulette		Sauté de <b>veau Français</b> au paprika  <i>Omelette</i>	Hachis parmentier <i>*(bœuf Français)</i> 
sans porc / sans viande					<i>Brandade de poisson</i>
Accompagnement	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Purée de courge <i>*(courge BIO)</i>		<b>Chou fleur BIO</b> persillés	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé <b>HVE</b> à la myrtilles	Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 		<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	St nectaire AOP
Dessert	"chèvrerie de Jérémie" 	<b>Pomme BIO</b>		Poire	Compote de pommes "Thomas le Prince"
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 Jérôme 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