

Semaine 36 du : Lundi 02 au Dimanche 08 Septembre 2019

	lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Hors d'œuvre	Carottes BIO Râpées au Citron 	Melon 		Taboulé* (*Semoule BIO)	Salade de Lentilles à l'espagnole (lentilles, oignons, poivrons, tomates, épices)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak Haché Français Petit Charolais & Sauce Barbecue	Poisson Pané		Sauté de Veau Français au Paprika 	Quenelles Natures Sauce Nantua
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Coquillettes	Haricots Verts BIO Persillés		Brocolis	Riz BIO façon Pilaf
Produits laitiers	Fromage type "Babybel"	Yaourt BIO Nature Sucré		Fromage Frais BIO Nature	Camembert BIO
Dessert	Compote Pommes Framboises BIO "Thomas Le Prince"	Beignet au Chocolat		Prunes 	Brugnon 
Pain	 Pain BIO	Pain BIO		Pain BIO	Pain BIO

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	 Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	