



Semaine 38 du : Lundi 16 au Dimanche 22 Septembre 2019

	lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019 	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Hors d'œuvre	Salade de Pommes de Terre au Thon	Concombres BIO Frais & Sauce au Yaourt 		Radis & Beurre 	Salade Verte 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de Porc Français au Curry 	Boulettes d'Haricots flageolets BIO & Sauce Tomate		Filet de Poisson Frais Meunière & Sauce Tartare 	Blanquette de Veau Français à l'Ancienne 
Gestion des sans porc	<i>Sauté de Dinde au Curry</i>				
Accompagnement	Dés de Courgettes BIO à la Sétoise (tomates, poivrons)	Cœurs de Blé		Petits Pois	Pommes Sautées
Produits laitiers	Bûchette de Chèvre aux Laités Mélangés	Coulommiers		Yaourt BIO Nature Sucré	Saint Nectaire AOP 
Dessert	Pomme BIO 	Cocktail de fruits au Sirop Léger		Gâteau au Chocolat 	Compote Pommes Myrtilles BIO "Thomas Le Prince" 
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme 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	