

Semaine 39 du : Lundi 23 au Dimanche 29 Septembre 2019

	lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Hors d'œuvre	Céleri BIO Rémoulade 	Samossa de Légumes		Quiche aux Poireaux	 Tomates BIO Vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de Poulet à la Crème	Guardianne de Bœuf Français façon 1001 Repas 		Sauté de Veau Français aux Oignons	Chili Sin Carné *(Riz BIO)
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Coudes Rayés	Jeunes Carottes		Gratin de Courges* et Pommes de Terre *(Courge BIO)	
Produits laitiers	Comté AOP 	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne" 		Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du G.A.E.C de Gruffy 	Fromage Portion
Dessert	Crème Dessert BIO au Chocolat	Prunes		Crème de Marron	Pomme BIO de Cercier
Pain	Pain BIO	Pain BIO		 Pain BIO	Pain BIO

Légumes de Saison

Bettes, Betteraves
Rouge, Chou,
Carottes, Céleri,
Courges, Poireaux,
Salsifis

Repas Automnal

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		