

Semaine 40 du : Lundi 30 Septembre au Dimanche 06 Octobre 2019

	lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019 	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Hors d'œuvre	Duo de Carottes* Vinaigrette *(Carottes BIO) 	Salade de Betteraves Rouge BIO Vinaigrette		Radis & Beurre 	Macédoine de Légumes
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Veau Français façon Marengo 	Couscous Végétarien *(Semoule BIO)		Longe de Porc Français Sauce Charcutière <i>Rôti de Dinde sauce Charcutière</i>	Filet de Poisson Frais & Sauce Citron
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots Verts BIO persillés			Flan d'Epinards* (*Epinards BIO)	Pommes façon Boulangères
Produits laitiers	Brie	Cantal Jeune AOP 		Bleu d'Auvergne AOP 	Yaourt BIO Nature au Sucre de Canne
Dessert	Compote Pommes Coing "Bissardon"	Poire BIO 		Gâteau d'Anniversaire 	Raisins
Pain	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	