



Semaine 42 du : lundi 14 au dimanche 20 octobre 2024

	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons)		Duo de carottes* & panais vinaigrette *(carottes BIO)	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc* HVE sauce moutarde (* Français) ferme de Challonges	Escalope de volaille sauce milanesa		Filet de poisson frais sauce oseille	Quenelles nature fraîches sauce forestière
sans porc	Sauté de poulet sauce moutarde				
sans viande	Omelette	Crousti végétal & sauce milanesa			
Accompagnement	Purée de patate douce	Coquillettes BIO		Duo de choux fleur & chou romanesco	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Bûche du Pilat	St nectaire AOP		Yaourt sucré HVE de Barras (pot)	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémie"
Dessert	Poire BIO de Cercier	Orange		Gâteau d'anniversaire Roulé crème de marron	
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	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGE
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	