



## Semaine 42 du : lundi 14 au dimanche 20 octobre 2024

	<b>lundi 14 octobre 2024</b>	<b>mardi 15 octobre 2024</b>	<b>mercredi 16 octobre 2024</b>	<b>jeudi 17 octobre 2024</b>	<b>vendredi 18 octobre 2024</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons)		Duo de carottes* & panais vinaigrette *( <b>carottes BIO</b> )	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de porc* <b>HVE</b> sauce moutarde (* <b>Français</b> ) ferme de Challonges	Escalope de volaille sauce milanesa		Filet de <b>poisson frais</b> sauce oseille	Quenelles nature <b>fraîches</b> sauce forestière
<b>sans porc</b>	Sauté de poulet sauce moutarde				
<b>sans viande</b>	<b>Omelette</b>	<b>Crousti végétal &amp; sauce milanesa</b>			
<b>Accompagnement</b>	Purée de patate douce	<b>Coquillettes BIO</b>		Duo de choux fleur & chou romanesco	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Bûche du Pilat	St nectaire AOP		Yaourt sucré <b>HVE</b> de Barras (pot)	Yaourt à la vanille <b>HVE</b> "chèvrerie de Jérémy"
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO</b> de Cercier	Orange		<b>Gâteau d'anniversaire</b>	
<b>Pain</b>	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 VEGETAL
	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	