



Semaine 50 du : lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024

	lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de lentilles*,brunoise, échalotes, persil vinaigrette *(HVE)	Salade verte & vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Nuggets de blé & ketchup	Sauté de porc* aux pruneaux (Français)		Escalope de volaille* fraîche au jus (*dinde Française)	Hachis parmentier *(Bœuf Français)
sans porc					
sans viande		Sauté de poulet* aux pruneaux * (Français)		Omelette	Brandade de poisson
Accompagnement	Haricots verts BIO sautés	Purée de patate douce		Petits pois carottes	
Produits laitiers	St nectaire AOP	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau)		Fromage frais nature sucré	Comté AOP
Dessert	Poire BIO de Cercier			Gâteau d'anniversaire orange & miel	Banane BIO
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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	