



## Semaine 47 du : lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri BIO rémoulade	Salade de pois chiche* vinaigrette (*pois chiche BIO)		Salade composée (œuf dur, croutons, dés de fromage)	Taboulé *(boulgour BIO)
sans porc / sans viande					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poisson frais sauce nantua	Galette de soja		Saucisson* chaud Lyonnais sauce Beaujolaise *(Français)	Escalope de volaille* fraîche au jus *(dinde Française)
sans porc sans viande					
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO façon pilaf	Carottes BIO confites		Pommes boulangères	Purée de courge* (courge BIO)
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan	Cantal jeune AOP			Bûche du Pilat
<b>Fromage au lait cru</b>		Reblochon AOP			
<b>Dessert</b>	Orange	Pomme BIO de Cercier		Tarte au sucre	Banane
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

REPAS A THEME

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 à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	