



## Semaine 48 du : lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024

	lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre* (*HVE)	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange 		Râpé de <b>chou rouge BIO</b> vinaigrette	Macédoine de légumes
sans porc / sans viande					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* à la moutarde *(Français & HVE) "ferme de Challonnes"	Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO)		Filet de <b>poisson frais</b> sauce aneth 	Bolognaise *(bœuf Français) 
sans porc sans viande	<i>Gratin de poisson</i>				<i>Boulettes de soja &amp; sauce tomate</i>
<b>Accompagnement</b>	<b>Choux-fleur BIO</b> persillés			<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	<b>Spaghettis BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Margérial "coopérative de Lescheraines"	Emmental râpé		Yaourt sucré <b>HVE de Barras</b> 	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Orange	Pomme HVE au four		Gâteau d'anniversaire <b>ananas &amp; noix de coco</b>	Clémentine
<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						
	<b>Porc Français</b>	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	
	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	