

Semaine 47 du : Lundi 18 au Dimanche 24 Novembre 2019

	lundi 18 novembre 2019	mardi 19 novembre 2019	mercredi 20 novembre 2019	jeudi 21 novembre 2019	vendredi 22 novembre 2019
Hors d'œuvre	Râpé de Chou Rouge Vinaigrette	Betteraves Rouge BIO en Salade		Quiche aux fromages	 Panais & Carottes BIO râpés Vinaigrette *(Carottes BIO)
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Diot 	Filet de Poisson & Sauce Vierge		Bœuf Français façon Bourguignon	Chili Sin Carné (* Riz BIO)
Gestion des sans porc	<i>Saucisse de Volaille</i>				
Accompagnement	Coquillettes BIO	Purée de Courge et Pommes de Terre		Petits Pois	
Produits laitiers	Meule BIO de Savoie "Coopérative de Yenne "	Brie		Fromage Blanc BIO Nature "Ferme du Crêt Joli " 	Fromage à la Coupe
Dessert	Crème Dessert à la Vanille	Poire BIO de Cercier		Pomme BIO de <i>Cercier</i>	Compote Pommes Coing "Bisardon"
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 validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée 	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit Local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	