



Semaine 03 du : Lundi 13 au Dimanche 19 Janvier 2020

	lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
Hors d'œuvre	Lentilles en Salade	Céleri BIO Rémoulade 		Salade Verte 	Pizza aux fromages façon 1001 Repas 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Raviolis BIO Ricotta Emmental Basilic de Royans à la Tomate 	Veau Français façon Marengo 		Hachis* Parmentier *(Bœuf Français)  	Filet de Poisson Frais & Sauce Citron 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	 ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE	Carottes BIO persillées			Chou Fleur BIO
Produits laitiers	Emmental râpé	Brie		Comté AOP 	Fromage Blanc BIO Nature "Ferme du Crêt Joli" & Sucre
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Gâteau au Citron 		Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince" 	Clémentines 
Pain	Pain BIO	Pain BIO		Pain BIO	Pain BIO

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 Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Mais qu'est ce c'est ?
C'est du Fenouil; il a une allure rigolote ! Ce Légume a un goût particulier qui ressemble à l'anis !

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

