



Semaine 11 du : Lundi 09 au Dimanche 15 Mars 2020

	lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Hors d'œuvre	Betteraves Rouge BIO en Salade	Céleri BIO Rémoulade		<i>Quiche Lorraine</i>	Salade Verte
Gestion des sans porc				<i>Quiche au Fromage</i>	
Plat Principal	Filet de Poulet au Jus	Carbonnade de Bœuf Français façon Flammande		<i>Choucroute (Jambonneau, Saucisse)</i>	Chili Sin Carné (*Riz BIO façon Pilaf)
Gestion des sans porc				<i>Choucroute de la Mer au Chou Rouge</i>	
Accompagnement	Cœurs de Blé	Carottes BIO persillées		<i>Pommes Vapeur</i>	
Produits laitiers	Camembert BIO	Comté AOP		<i>Yaourt BIO Nature Sucré</i>	Yaourt Brassé BIO Nature Sucré du GAEC de Gruffy
Dessert	Orange à Bouche	Bugne & Sucre Glace		<i>Mirabelle au Sirop</i>	Pomme
Pain	Pain BIO	Pain BIO		<i>Pain BIO</i>	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.

Le Saviez Vous ?
 La **Bugne** est une Pâtisserie très ancienne, originaire de **Savoie**.
 Elle se dégustait lors du **Carnaval**.

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	