










	<u>Lundi 24 novembre</u>	<u>Mardi 25 novembre</u>	<u>Mercredi 26 novembre</u>	<u>Jeudi 27 novembre</u>	<u>Menu Jura /Savoie</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Céleri bio rémoulade	Pizza au fromage		Velouté de brocolis au fromage frais	Salade verte & endives vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de dinde au paprika 	Merlu sauce crème tomate & curry		Quenelles natures sauce aurore	Crozettes aux lardons
<u>Plat sans viande</u>	Egrené de pois chiche bio & paprika	Galette végétal crème tomate & curry			Crozettes au potiron & comté
<u>Accompagnement</u>	Petits pois au jus	Poêlée de légumes du marché 		 Boulgour bio	& comté
					Jura & Savoie
<u>Produits Laitiers</u>	 Brie pasteurisé bio	Fromage frais aromatisé		 Tomme bio	Yaourt nature 'enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Compote pomme coing	 Banane Bio		Liégeois	 Cake à la myrtille

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	