



	<u>Lundi 3 novembre</u>	<u>Mardi 4 novembre</u>	<u>Mercredi 5 novembre</u>	<u>Menu 'Campagne'</u>	<u>Vendredi 7 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perle vinaigrette au basilic 	Salade verte 		Terrine de campagne & cornichon œuf dur mayonnaise	Carottes bio & radis noirs sauce vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Beignet de poisson & sauce cocktail  Beignet de blé sauce cocktail	Tajine de légumes & pois chiche  		Sauté de poulet sauce forestière Quenelles nature sauce forestière	Tortis à la à l'égrené de pois chiche bio
<u>Plat Principal</u>	Petits pois & jeunes carottes	Semoule bio  		Poêlée pommes de terre & haricots verts 	Bolognaise (Boeuf bio)
<u>Plat sans viande</u>	Yaourt bio	Tomme blanche bio		Fromage frais battu de campagne  Pomme au four cannelle	Comté 'enil Poligny'  Compote bio
<u>Accompagnement</u>	Kiwi bio 	Prune 'selon disponibilité' 			
<u>Produits Laitiers</u>					
<u>Dessert</u>					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP,...	Produits frais	D'Clic Vert	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local		