

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