

	<u>Lundi 10 novembre</u>	<u>Mardi 11 novembre</u>	<u>Mercredi 12 novembre</u>	<u>Jeudi 13 novembre</u>	<u>Vendredi 14 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Feuilleté fromage			Taboulé ' semoule bio ' 	Velouté de potiron 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Le colin sauce à l'armoricaine	FERIE		Longe de porc sauce aux raisins  	Gnocchi à la semoule de blé bio 
<u>Plat sans viande</u>	Légumes sautés au boulgour			Curry de pois chiche au lait de coco	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats persillés			Gratin de chou fleur au comté  	Coulis de tomates
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt saveur citron bio			 Crème dessert bio	Yaourt nature
<u>Dessert</u>	 Ananas frais bio 			& palet breton	Pomme 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	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	