



	<u>Lundi 1 décembre</u>	<u>Mardi 2 décembre</u>	<u>Jeudi 4 décembre</u>	<u>Vendredi 5 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<i>Betteraves rouges & vinaigrette au fromage blanc</i> 	<i>Duo carottes & fenouil sauce vinaigrette</i> 		
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		<i>Filet de dinde à la moutarde à l'ancienne</i>	<i>Mounière de poisson sauce tartare</i> 	<i>Feuilleté fromage</i>
<u>Plat Principal</u>	<i>Spaghetti à la sauce</i> 	<i>Palafel de pois chiche sauce moutarde</i>	<i>Nuggets de blé sauce tartare</i>	<i>Paleron de boeuf braisé</i>
<u>Plat sans viande</u>	<i>Tomate & pois chiche</i> 	<i>Petits pois au jus</i>	<i>Epinards</i>	<i>Gratin de tortis & potiron</i>
<u>Accompagnement</u>		<i>Coulommiers</i>		<i>Carottes persillées</i>
<u>Produits Laitiers</u>	<i>Buche lait mélange</i>		 <i>Comté "Enil de Poligny"</i> 	<i>Yaourt nature bio sucré</i>
<u>Dessert</u>	<i>Poire Bio</i> 	<i>Crème dessert bio</i>	<i>Tarte normande</i>	<i>Clémentine</i>

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

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 clic vert Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 clic vert Produit local	