

	<u>Lundi 12 janvier</u>	<u>Mardi 13 janvier</u>	<u>Mercredi 14 janvier</u>	<u>Jeudi 15 janvier</u>	<u>Vendredi 16 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise	Céleri Bio sauce fromage blanc ciboulette		Salade chou blanc & fenouil	Taboulé (semoule bio) aux raisins
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de crozets aux épinards & au bleu	Sauté de poulet au curry		Jambon grill sauce barbecue	Filet de Poisson meunière
<u>Plat sans viande</u>		Curry de pois chiches au lait de coco		Ouf dur piperade	Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>		Ebly persillées		Haricots verts bio & flageolets	Chou fleur à la crème
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	Polinois		Yaourt nature sucré	Cantal jeune AOP
<u>Dessert</u>	Clémentines Bio	Flan caramel		Cake aux fruits confits	Banane 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, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	