



	<u>Lundi 8 décembre</u>	<u>Les classiques'</u>	<u>Mercredi 10 décembre</u>	<u>Jeudi 11 décembre</u>	<u>Vendredi 12 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pates (mini penne, maïs ,cornichons,tomates,olives)	Carottes râpées & vinaigrette		Cèleri Bio & sauce au fromage blanc	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de porc 'label rouge' aux épices cajun	Raviolis frais gratinés au comté 'enil de Poligny'		Filet de poisson sauce à l'orange	Hachis parmentier
<u>Plat sans viande</u>	Dahl de pois chiche aux épices	Cappelletti fromage		Semoule aux légumes	Hachis veggie
<u>Accompagnement</u>	Tajine de légumes			Duo breton en gratin ( chou fleur bio /brocolis)	BIO au bœuf bio
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Petits suisses		Yaourt nature 'enil de Poligny'	BIO Camembert bio
<u>Dessert</u>	BIO Orange Bio	BIO Compote de pommes bio		Cake au cacao	BIO 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

<b>LOGOS</b>		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		