

	Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<u>Hors d'œuvre</u>	 Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote	Betteraves rouge & vinaigrette 		 Carottes bio râpées & vinaigrette 	 Salade de chou blanc 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Cordon bleu de dinde	Merlu à la sauce bisque		Quenelle nature sauce tomate	 Paleron de bœuf au jus
<u>Plat sans viande</u>	Cordon végétal	Légumes sauce aigre douce			Omelette sauce tomate
<u>Accompagnement</u>	Epinards	 Riz au safran		Gratin de brocolis et chou fleur au comté 	 Boulgour bio
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature sucré	Buche aux laits mélangés		Fromage fondu type fripon	Tomme Grise
<u>Dessert</u>	 Orange Bio 	 Compote Bio		Galette des rois 	Poire 

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	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	