

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Menu Pays basque	Vendredi 23 janvier
<u>Hors d'œuvre</u>	Duo de Carottes * & navets râpés & vinaigrette 	Salade de perle échalotes & ciboulette 		Salade de haricots rouges, œufs, thon & oignons 	 Potage aux légumes bio 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de Porc rôtie & sauce moutarde à l'ancienne 	Boule de bœuf sauce façon Guardiane 		Haut de cuisse de poulet jus au piment d'Espelette	Nuggets de blé & ketchup
<u>Plat sans viande</u>	Crousty fromage	Egréné végétal sauce façon Guardiane		Bouchée de blé	
<u>Accompagnement</u>	Lentilles au jus	Petits pois & carottes		Purée de courge & pommes de terre 	 Riz aux petits légumes
				 Yaourt nature bio	 Orange Bio
<u>Produits Laitiers</u>	 Fromage portion	Yaourt aromatisé		Gâteau basque	
<u>Dessert</u>	Compote pomme banane	Salade de fruit frais 			

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	