


















	<u>Lundi 15 décembre</u>	<u>Mardi 16 décembre</u>		<u>Jeudi 18 décembre</u>	<u>Menu fin d'année</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pomelos & sucre 	Rosette & cornichon		Betteraves persillées & vinaigrette 	Salade de mini penne aux agrumes 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		Taboulé			
<u>Plat Principal</u>	 Saucisse fumée	Gratin de poisson & fruit de mer 		Curry de pois chiche au lait de coco 	Stouff de carreau sauce au poivre vert
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	Gratin de pommes de terre béchamel			Chayfruits aux courgettes & tomates cerises
<u>Accompagnement</u>	 Polenta bio crémeuse	 Carottes bio persillées		 Semoule bio au beurre	 Poêlée campagnarde
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Crème dessert à la vanille	 Tome blanche bio		Montboissier	 Polinois 'œil de Poligny'
<u>Dessert</u>	& biscuit	 Clémentine bio 		Liégeois vanille	Bûche de Noël & papillotes

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,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	