



















	<u>Lundi 17 novembre</u>	<u>Mardi 18 novembre</u>	<u>Mercredi 19 novembre</u>	<u>Jeudi 20 novembre</u>	<u>Vendredi 21 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre bio  	 Salade Coleslaw 		Salade sombrero & mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Haut de cuisse de poulet rôti au  jus de romarin	Quenelles de volaille sauce duxelles		Filet de poisson frais sauce  ciboulette	Gratin de penne montagnard 
<u>Plat sans viande</u>	Lentilles aux blettes	Quenelles nature sauce duxelles		Polenta aux légumes	
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts' HVE'persillés	Riz pilaf 		Courgettes sautées au curry  	aux potiron & comté
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Polinois 'enil de Poligny'	 Brie bio		Saint Paulin	Saint Moret bio 
<u>Dessert</u>	 Orange bio	Flan caramel		 Banane bio	Eclair chocolat

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	