

	Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre sauce  tartare 	Concombre & sauce fromage blanc  ciboulette 		Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette 
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LE POISSON	PARTONS EN VOYAGE
Plat Principal	 Roti de porc *HVE sauce dijonnaise	Quenelles nature sauce duxelle de champignons 		 Filet de poisson sauce vierge	 Gardiane de bœuf *
Plat sans viande	Curry de pois chiche au lait de coco			Poêlée de riz aux haricots rouges	Falafels de fèves au jus
Accompagnement	Petits pois & carottes	 Riz bio pilaf 		Duo de chou-fleur & brocolis à la  tomate	Ebly bio à la brunoise de légumes 
Produits Laitiers	 Cantal jeune AOP	Camembert		 Yaourt bio nature*	Danette liégeoise chocolat
Dessert	 Pomme bio de BFC 	Compote pomme coing		 Raisin bio 	<u>& Palet breton</u> 

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	 PRODUIT VEGE	 Label rouge
	 POISSON FRAIS Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	