

	Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Hors d'œuvre	Taboulé (*semoule bio) 	 Melon 		Tomates bio & vinaigrette au  basilic 	Salade de tagliatelles Marco Polo  (surimi, poivrons) 
	COMME DANS LE SUD	LES CLASSIQUES		MENU FERME	EN BATEAU
Plat Principal	 Sauté de bœuf bio sauce provençale 	 Chipolatas 		Omelette fraîche crème au <u>Morbier</u> 	Filet de poisson frais sauce aux  fruits de mer
Plat sans viande	Falafel de pois chiche sauce provençale	Saucisse végétarienne			Quenelle nature sauce aurore
Accompagnement	 Courgettes au thym 	Pommes de terre rissolées		 Tortis au beurre 	Epinards
Produits Laitiers	 Buche du Pilat	Yaourt aromatisé		Saint Paulin	 Yaourt nature bio
Dessert	 Brugnion 	Pomme cuite sauce caramel 		Fruit au sirop (à définir)	 Pastèque bio 

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	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS