




Semaine 41 : Lundi 6 au Vendredi 10 Octobre 2025

	<u>Lundi 6 Octobre</u>	<u>Mardi 7 Octobre</u>	<u>Mercredi 8 Octobre</u>	<u>Jeudi 9 Octobre</u>	<u>Vendredi 10 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Lentilles en salade 	Macédoine de légumes & mayonnaise		 & vinaigrette sauce soja 	 Salade de tomates , cœur de palmiers & maïs vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de porc 'label rouge' sauce charcutière 	Filet de poisson sauce agrumes 		 Gnocchis bio gratinés à la	Paupiette de veau sauce champignons de Paris Haricots rouges et chapignons
<u>Plat sans viande</u>	Gratin de torti au potiron	Tortilla à la patate douce			
<u>Accompagnement</u>	Jeunes carottes jus à l'estragon	Haricots beurre & plats persillés		sauce tomate	 Riz bio pilaf
					
<u>Produits Laitiers</u>	Battus nature	 Saint nectaire AOP		 Yaourt bio nature	 Comté 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert</u>	 Prune (sous réserve) 	Beignet		 Compote de pommes bio	 Banane 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	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	