

	<u>Lundi 13 Octobre</u>	<u>Mardi 14 Octobre</u>	<u>Mercredi 15 Octobre</u>	<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage	Carottes râpées vinaigrette au balsamique		Salade aux deux pommes (terre & fruits)	Céleri bio*et fenouil bio sauce rémolade
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Bœuf à la milanaise	 Ravioli ricotta épinards		Longe de porc 'label rouge' rôtie au miel	 Filet de merlu sauce rose
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	 sauce fromagère		Œufs à la sauce mornay	Clafoutis aux courgettes
<u>Accompagnement</u>	 Tortis au basilic	Menu bio		Duo breton (brocolis & chou fleur)	 Blé au safran
<u>Produits Laitiers</u>	Petits suisses	 Carré frais bio		Polinois 'Enil de Poligny'	 Fromage blanc bio
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio	 Pomme bio*		Liégeois chocolat	Carré framboise
					

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	