













	<u>Lundi 8 Septembre</u>	<u>Mardi 9 Septembre</u>	<u>Mercredi 10 Septembre</u>	<u>Jeudi 11 Septembre</u>	<u>Vendredi 12 Septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé (semoule HVE)	Tomates bio & vinaigrette basilic		Macédoine aux œufs dur & vinaigrette	Pastèque bio
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Haut de cuisse de Poulet rôti au romarin	Œufs à la sauce crème et tomate		Saucisses au jus 'label rouge'	Gratin de poisson
<u>Plat sans viande</u>	Dahl de lentilles corail aux fruits sec			Falafel de pois chiche sauce curry	Gratin de tortis au potiron
<u>Accompagnement</u>	Purée de courgettes & pommes de terre	Riz bio façon pilaf		Blettes à la provençale	Epinards à la béchamel
					
					
<u>Produits Laitiers</u>	Comté 'Enil de Poligny'	Bleu d'Auvergne		Saint Paulin	Yaourt aromatisé
					
<u>Dessert</u>	Raisin	Compote de coing		Salade de fruits frais	Eclair
					
					

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	