

	<u>Lundi 29 Septembre</u>	<u>Mardi 30 Septembre</u>	<u>Mercredi 1 octobre</u>	<u>Jeudi 2 octobre</u>	<u>Vendredi 3 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 <i>Betteraves rouges &amp; vinaigrette basilic au fromage blanc</i> 	 <i>Salade de petit épeautre &amp; tomates</i> 		 <i>Potage parmentier (Poireaux ,pommes de terre)</i> 	<i>Pâté en croute de volaille &amp; cornichon</i>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 <i>Sauté de poulet sauce curry</i>	<i>Quenelles nature sauce crème et poivrons</i> 		<i>Boulettes d'agneau au jus épicé</i>	 <i>Saumon frais sauce aneth</i>
<u>Plat sans viande</u>	<i>Curry de pois chiche au lait de coco</i>			<i>Poêlée de riz aux haricots rouges</i>	<i>Crousty fromage</i>
<u>Accompagnement</u>	<i>Purée de pommes de terre</i>	 <i>Haricots verts persillés</i>		<i>Gratin de chou-fleur</i>	 <i>Courgettes bio sautées</i> 
					
<u>Produits Laitiers</u>	 <i>Camembert bio</i>	 <i>Cantal AOP</i>		 <i>Yaourt bio nature*</i>	 <i>Yaourt 'Enil de Poligny'</i>
<u>Dessert</u>	 <i>Poire bio</i> 	<i>Salade de fruits frais</i> 		<i>Gateau de semoule</i>	<i>Compote</i>

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

<b>LOGOS</b>	 <i>Produits français</i>	 <i>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...</i>	 <i>Produits frais</i>	 <i>Menu alternatif</i>	 <i>Label rouge</i>
	 <i>Poisson frais</i>	 <i>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</i>	 <i>Pêche durable</i>	 <i>Produit local</i>	