

## Semaine 38 : Lundi 15 au Vendredi 19 Septembre

	<u>Lundi 15 Septembre</u>	<u>Mardi 16 Septembre</u>	<u>Mercredi 17 Septembre</u>	<u>Jeudi 18 Septembre</u>	<u>Vendredi 19 Septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange  	Salade Portugaise (pommes de terre, pois chiche, thon)  		Concombre bio & sauce fromage blanc ciboulette  	 Salade de choux-fleurs composée (œuf, persil, échalotes) 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de bœuf 'façon Gardiane' 	Filet de dinde à la sauce moutarde 		Meunière de poisson & sauce tartare 	Lasagnes aux légumes 
<u>Plat sans viande</u>	Omelette sauce fromagère	Curry de potiron & lentilles		Bouchées de blé sauce tartare	
<u>Accompagnement</u>	 Cœurs de blé bio	Haricots verts HVE persillés		 Courgettes bio à la tomate & au curry 	
<u>Produits Laitiers</u>	 Polinois 'Enil de Poligny'   Fromage blanc bio			Velouté nature	Buchette aux laits mélangés
<u>Dessert</u>	 Compote de pommes bio	Prune (sous réserve)		Crumble aux pommes	 Raisin 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

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