

	Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Hors d'œuvre	Salade de mini pennettes,tomates,concombres & citron	4B Céleri bio rémoulade		Velouté de carottes & panais à la 4B châtaigne	Lentilles bio ,brunoises ,oignons 4B rouges en salade
	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	L'ALTERNATIF
Plat Principal	Filet de poisson sauce safranée	Veau façon 'axoa'		Filet de volaille sauce normande	Pané de blé et épinards au fromage coulis de tomate
Plat sans viande	Œuf sauce safranée	Quenelles nature façon 'axoa'		Colombo de légumes et fruits secs	
Accompagnement	4B Choux-fleurs bio sautés	4B Haricots blanc		4B Gratin de pommes de terre	Epinards béchamel
					<i>D'clie Vert</i>
Produits Laitiers	Brie pasteurisé	Fromage blanc straciatella* &		Yaourt aromatisé	4B Fromage portion bio
Dessert	4B Prune (sous réserve)	Madeleine		4B Poire bio	Tarte aux pommes

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	Produit local	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable		Les p'tits PLUS	