

	<u>Lundi 9 mars</u>	<u>Mardi 10 mars</u>	<u>Mercredi 11 mars</u>	<u>Jeudi 12 mars</u>	<u>Vendredi 13 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Céleri* & sauce fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 		Velouté de  carottes 	Salade de riz 'Sombbrero'
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Filet de colin sauce Normande	Raviolis bio ricotta & épinards sauce tomate		Sauté de porc aux pruneaux 	 Filet de dinde jus aux herbes
<u>Plat sans viande</u>	Quenelles natures à la crème			Butternut et lentilles au lait de coco	Pané de blé à l'emmental
<u>Accompagnement</u>	 Ebly bio			 Semoule aux légumes	Duo de chou & béchamel
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Pont l'évêque	 Comté 'Enil de Poligny' 		 Court bio nature 'Enil de Poligny'	 Vache qui rit bio
<u>Dessert</u>	 Compote	Liégeois		 Banane bio 	 Orange* 

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  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
--------------	--	--	---	--	---