

	<u>Lundi 2 mars</u>	<u>Mardi 3 mars</u>	<u>Mercredi 4 mars</u>	<u>Jeudi 5 mars</u>	<u>Vendredi 6 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette	Carottes râpées bio & vinaigrette 		Salade de lentilles 	Duo de choux râpés & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Longe de porc sauce rougail	Sauté de Poulet à la moutarde 		Nuggets de blé & ketchup	Steak haché* au jus *(Français) 
<u>Plat sans viande</u>	Saucisse végétal sauce rougail	Tortilla de pommes de terre			Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz bio jaune	 Choux-fleurs BIO en gratin		Carottes à la crème	Pommes de terre noisette
					
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	 Yaourt nature 'Enil de Poligny' 		Tartare ail & fines herbes	 Crème dessert bio
<u>Dessert</u>	 Pommes BIO 	Crumble aux pommes		 Kiwi BIO 	& biscuit

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		