



Semaine 43 : Lundi 21 au Vendredi 25 Octobre 2024

	<u>Lundi 21 octobre 2024</u>	<u>Mardi 22 octobre 2024</u>	<u>Mercredi 23 octobre 2024</u>	<u>Jeudi 24 octobre 2024</u>	<u>Vendredi 25 octobre 2024</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Haricots verts bio en salade	Salade de pâtes	Salade de chou chinois à la mimolette 	Salade verte & vinaigrette 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Œufs sauce poivrons & tomates	 Veau sauce aux olives	Poisson meunière & sauce tartare 	 Longe de porc* au jus	Hachis Parmentier
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Œufs mixé	Veau mixé	Colin mixé	Porc mixé / Poulet mixé	Boeuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Riz BIO façon pilaf	Cœur de blé bio	Duo de carottes & navets 	Brocolis en gratin	
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de riz & tomates	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Yaourt	Fromage (enilbio Poligny) 	Tomme blanche	Yaourt bio nature sucré	Coulommiers
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Compote	Raisins 	Ananas frais	Donuts au sucre 	Pomme au four 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Faiselle /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté

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,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Préparé par nos soins



Semaine 44 : Lundi 28 Octobre au Vendredi 1 Novembre 2024

	<u>Lundi 28 octobre 2024</u>	<u>Mardi 29 octobre 2024</u>	<u>Mercredi 30 octobre 2024</u>	<u>Jeudi 31 octobre 2024</u>	<u>Vendredi 1 novembre 2024</u>
<u>18/36 MOIS</u>	<i>Betteraves bio & sauce vinaigrette</i>	<i>Velouté de chou fleur</i>	<i>Salade coleslaw</i>		
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	<i>Poulet au jus</i>	<i>Guardiane de bœuf</i>	<i>Cappelletti saumon fumé</i>		<i>FERIE</i>
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	<i>Poulet mixé</i>	<i>Bœuf mixé</i>	<i>Saumon mixé</i>		
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	<i>Pommes röstis</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>crème basilic</i>	<i>FERMETURE</i>	
<u>Purée - 18 MOIS</u>	<i>Purée de pommes de terre & petits pois</i>	<i>Purée de pommes de terre & courgettes</i>	<i>Purée de pommes de terre & potiron</i>		
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Comté</i>	<i>Camembert</i>		
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	<i>Fruit de saison (à déterminer)</i>	<i>Kiwi bio</i>	<i>Eclair chocolat</i>		
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	<i>Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté</i>	<i>Petits suisses nature/Compote sans sucre ajouté</i>	<i>Yaourt bio nature /Compote sans sucre ajouté</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

LOGOS	Produits français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menu alternatif
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région à du Gout	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins