

Menus relaxés



Semaine 35 du : lundi 26 août au dimanche 01er septembre 2024

	lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette citron	Crêpe au fromage	Melon BIO D'clie Vert	Betteraves rouges vinaigrette	Tomates BIO & vinaigrette basilic
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au romarin *(Français)	Colin & sauce tartare	Nuggets de blé & ketchup PRODUIT VÉGÉ	Jambon au jus Filet de poulet au jus / Galette de soja & sec barbecue	Salade de riz *(riz BIO, maïs, thon, œufs, poivrons)
sans porc					
sans viande	Quenelles natures sauce basquaise				
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Ratatouille	Petits pois à la Française	Pommes dauphine	
Produits laitiers	Brie	Yaourt BIO nature sucré	St Paulin	Yaourt BIO nature sucré du Pré Jourdan	Fromage fondu type fripon
Dessert	Crème dessert vanille	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit	Compote BIO framboises "Thomas le Prince"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

REPAS FROID

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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable