








Semaine 47 : Lundi 18 au Vendredi 22 Novembre 2024

	<u>Lundi 18 novembre 2024</u>	<u>Mardi 19 novembre 2024</u>	<u>Mercredi 20 novembre 2024</u>	<u>Jeudi 21 novembre 2024</u>	<u>Vendredi 22 novembre 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pâtes & vinaigrette	Salade de chou rouge *	Velouté de panais et pommes de terre	Carottes râpées & * Vinaigrette (*Carottes Bio)	Salade mexicaine
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longue de porc sauce aux poivrons 	Quenelles de volaille sauce duxelles	Dos de colin sauce oseille 	Hachis parmentier	Sauté de bœuf façon bourguignonne 
<u>Gestion sans porc / viande</u>	Crousty fromage	Quenelles de volaille sauce duxelles / nature sauce duxelles	Dos de colin l'oseille / Œufs béchamel		Sauté de bœuf façon bourguignonne / Croisillon champignons
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats persillés	Riz pilaf	Ebly	aux légumes	Jardinière de Légumes 
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Mimolette	Camembert	Yaourt Bio nature	Saint Paulin	Fromage fondu "type samos"
					
<u>Pain</u>					

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

<u>LOGOS</u>	 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