











Semaine 49 : Lundi 2 au Vendredi 6 Décembre 2024

	<u>Lundi 2 décembre 2024</u>	<u>Mardi 3 décembre 2024</u>	<u>Mercredi 4 décembre 2024</u>	<u>Jeudi 5 décembre 2024</u>	<u>Vendredi 6 décembre 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges & vinaigrette 	Achard de légumes & vinaigrette (carottes*, chou blanc, haricots) 	Salade de Riz & maïs (riz bio)	Salade de champignons et chou fleur à la grecque	Potage parmentier 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Spaghetti à la sauce	Boules de bœuf au jus	Nuggets de blé & ketchup	Filet de poulet sauce normande	Dos de colin sauce aux agrumes
<i>Gestion sans porc / viande</i>		Boule de bœuf au jus / Quenelle nature		Filet de poulet sauce normande / Galette de petits légumes	Dos de colin sauce aux agrumes / Samoussa légumes
<u>Accompagnement</u>	Tomate & pois chiche	Pommes de terre persillées 	Gratin de courges* & semoule fine	Epinards	Carottes persillées
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Buche lait mélange	Coulommiers	Comté "Enil de Poligny" 	Yaourt nature bio sucré
					
<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

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