

	<u>Lundi 16 décembre 2024</u>	<u>Mardi 17 décembre 2024</u>	<u>Mercredi 18 décembre 2024</u>	<u>Jeudi 19 décembre 2024</u>	<u>Vendredi 20 décembre 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé à la menthe	Carottes râpées & vinaigrette 	Salade de perle Comtoise 	Betteraves persillées & vinaigrette 	Cake aux fromages 
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Paleron au jus	Galette de blé sauce soubise	Filet mignon de porc sauce miel & pommes 	Merlu sauce provençale 	Sauté de veau façon grand veneur
<u>Gestion sans porc /viande</u>	Paleron au jus / Œufs à la crème	Galette de blé sauce soubise	Cordon végétarien	Merlu sauce provençale / Boule de pois chiche	Sauté de veau façon grand veneur / Bourguignon de champignons
<u>Accompagnement</u>	Jeunes carottes	Duo chou fleur et romanesco	Haricots verts & flageolets	Riz pilaf	Pommes de terre boulangère
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage portion	Cœur de bleu	Tartelette au chocolat maison	Yaourt nature	Bûche de Noël
					
<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,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