



Semaine 2 du :Lundi 6 au Vendredi 10 Janvier 2025

	<u>Lundi 6 Janvier 2025</u>	<u>Mardi 7 Janvier 2025</u>	<u>Mercredi 8 Janvier 2025</u>	<u>Jeudi 9 Janvier 2025</u>	<u>Vendredi 10 Janvier 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote 	Betteraves rouge & vinaigrette 	Terrine de légumes	Salade verte & vinaigrette 	Salade coleslaw 
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de Poulet à la sauce Moutarde <i>Sauté de Poulet à la sauce Moutarde / Galette de blé</i>	Cube de poisson sauce aux fruits de mer  <i>Cube de poisson sauce aux fruits de mer / Sauce aux légumes</i>	Boule de veau à la provençale <i>Boule de veau à la provençale / Tarte légumes</i>	Nuggets de blé & ketchup	Paleron de bœuf au jus  <i>Paleron de bœuf au jus / Crêpes au fromages</i>
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & carottes	Riz au safran	Pates au beurre	Pommes de terre & haricots verts	Boulgour bio
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Orange Bio	Compote Bio	Kiwi Bio	Galette des rois	Poire
<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	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus 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	