



Semaine 3 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier 2025

	<u>Lundi 13 Janvier 2025</u>	<u>Mardi 14 Janvier 2025</u>	<u>Mercredi 15 Janvier 2025</u>	<u>Jeudi 16 Janvier 2025</u>	<u>Vendredi 17 Janvier 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaïse 	Céleri Bio sauce fromage blanc ciboulette 	Velouté de Carottes	Salade chou blanc & mimolette	Taboulé (semoule bio) aux raisins
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de pommes de terre & légumes d'antan	Paupiette de veau & sauce champignons Paupiette de veau & sauce champignons / Omelette	Colin à la sauce tomate  Colin à la sauce tomate / Quenelles nature	Boeuf sauce barbecue Boeuf sauce barbecue / boules de pois chiche	Filet de Poisson meunière  Filet de Poisson meunière / Galette de boulqour
<u>Gestion sans porc /viande</u>					
<u>Accompagnement</u>		Flageolets persillées	Tagliatelles au beurre	Pommes rissolées	Epinards à la crème
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Clémentines Bio 	Flan caramel	Pomme Bio 	Cake aux fruits confits	Banane bio 
<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	