



## Semaine 4 du :Lundi 20 au Vendredi 24 Janvier 2025

	<u>Lundi 20 Janvier 2025</u>	<u>Mardi 21 Janvier 2025</u>	<u>Mercredi 22 Janvier 2025</u>	<u>Jeudi 23 Janvier 2025</u>	<u>Vendredi 24 Janvier 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Duo de Carottes *& Panais râpés & vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade verte et endives 	Salade de tortis exotique (crevettes ,ananas ,gingembre) 	Velouté champignons & marrons 
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de Porc rôtie & sauce diable 	Sauté de poulet aux olives 	Jambon grill 	Dos de colin sauce aux agrumes 	Quenelles nature sauce provençale
<u>Gestion sans porc /viande</u>	longe de Porc rôtie & sauce diable / Crousty fromage	Sauté de poulet aux olives / Boules de pois chiche	Jambon grill /Galette blé	Dos de colin /Œufs béchamel	
<u>Accompagnement</u>	Lentilles au jus	Poêlée du marché	Purée de pommes de terre	Duo de pommes de terre & courgette au lait de coco 	Cœur de blé aux petits légumes 
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Compote Bio	Poire bio 	Palet Breton	Tarte citron 	Orange 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	