

Semaine 6 du :Lundi 3 au Vendredi 7 Février 2025

	<u>Lundi 3 Février 2025</u>	<u>Mardi 4 Février 2025</u>	<u>Mercredi 5 Février 2025</u>	<u>Jeudi 6 Février 2025</u>	<u>Vendredi 7 Février 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes râpées & vinaigrette	Cèleri aux pommes	Betteraves* rémoulade	Tarte aux fromages	Salade verte & mache
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Ravioli ricotta épinards	Haut de cuisse de Poulet 	Spaghetti à la	Meunière de poisson & sauce tartare	Boeuf sauté aux épices
<i>Gestion sans porc/viande</i>		<i>Haut de cuisse de Poulet / Quenelle nature</i>	<i>Bolognaise / Bolognaise aux légumes</i>	<i>Meunière de poisson à sauce tartare / Galette de blé</i>	<i>Boeuf sauté aux épices / Nuggets de blé</i>
<u>Accompagnement</u>	à la crème	Duo Breton 	Bolognaise	Haricots verts bio persillés	Pommes de terre parisienne
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Fruits au sirop	Beignet	 Semoule au caramel	Banane	Compote
<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	