

Semaine 7 du :Lundi 10 au Vendredi 14 Février 2025

	<u>Lundi 10 Février 2025</u>	<u>Mardi 11 Février 2025</u>	<u>Mercredi 12 Février 2025</u>	<u>Jeudi 13 Février 2025</u>	<u>Vendredi 14 Février 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes & sauce mayonnaise	Salade de Haricots verts*	Timbale au comté	Duo de choux* râpés & vinaigrette 	Croisillon aux champignons
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Chili con carne	Beignet de poisson ketchup	Longe de porc au miel	Cappelletti fromage	Filet de poulet sauce à l'orange
<i>Gestion sans porc /viande</i>	Chili con carne / Chili sin carne	Beignet de poisson /Beignet de blé	Longe de porc au miel /Boule de pois chiche		Filet de poulet /Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz pilaf	Poêlée du marché	Petits pois & carottes	sauce tomate et crème	Duo de pommes terre & fruit
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Pomme Bio 	Cake au cacao	Coulis fruits rouges/biscuit	Liégeois chocolat	Carré framboise 
<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 du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	