

|                                 | Lundi 15 Septembre   | Mardi 16 Septembre   | Mercredi 17 Septembre   | Jeudi 18 Septembre   | Vendredi 19 Septembre  |
|---------------------------------|--|--|---|--|--|
| <u>Hors d'œuvre</u>             | Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange   | Salade Portugaise (pommes de terre, pois chiche, thon)   | Salade verte & vinaigrette             | Concombre bio & sauce fromage blanc ciboulette   |  Salade de choux-fleurs composée (œuf, persil, échalotes)  |
| <u>Hors d'œuvre sans viande</u> |  |  |   |  |  |
| <u>Plat Principal</u>           | Sauté de bœuf 'façon Gardiane'    | Filet de dinde à la sauce moutarde    | Sauce Bolognaise (égrené de bœuf bio)  | Meunière de poisson & sauce tartare   | Lasagnes aux légumes    |
| <u>Plat sans viande</u>         | Omelette sauce fromagère   | Curry de potiron & lentilles   | Bolognaise végétale   | Bouchées de blé sauce tartare  |  |
| <u>Accompagnement</u>           |  Cœurs de blé bio   | Haricots verts HVE persillés   |  Spaghettis bio                        |  Courgettes bio à la tomate & au curry           |   |
| <u>Produits Laitiers</u>        |  |  |   |  |  |
| <u>Dessert</u>                  |  Compote de pommes bio  | Prune (sous réserve)   | Poire au sirop cassis   | Crumble aux pommes   |  Raisin bio   |

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 |  Produits français |  Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP... |  Produits frais |  Menu alternatif |  label rouge |
|-------|---|--|--|---|---|
|       |  Poisson frais     |  Au moins 1 aliment BIO dans la recette     |  Pêche durable  |  Produit local   |   |