

Semaine 43 :Lundi 20 au Vendredi 24 Octobre 2025

	<u>Lundi 20 octobre</u>	<u>Mardi 21 octobre</u>	<u>Mercredi 22 octobre</u>	<u>Jeudi 23 octobre</u>	<u>Vendredi 24 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Haricots verts HVE en salade	Tarte au comté (enil Poligny) 	Salade aux deux choux & mimolette 	Betteraves & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Tortillas sauce poivrons & tomates	Emincé de dinde sauce aux olives 	Fish and chips de cabillaud & sauce tartare 	Longe de porc rôtie au paprika 	Hachis Parmentier 
<u>Plat sans viande</u>		Curry potiron & lentilles 	Polenta aux légumes	Œufs gratinés au comté 	Parmentier de pois chiche
<u>Accompagnement</u>	 Riz BIO façon pilaf	 Semoule aux légumes 	Duo de carottes & panais 	Haricots plats persillés	
					
<u>Produits Laitiers</u>					
<u>Dessert</u>	Compote pomme abricot	 Raisin bio 	 Ananas frais 	Donuts au sucre	Banane 
					

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

<u>LOGOS</u>		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		