

	<u>Lundi 27 octobre</u>	<u>Mardi 28 octobre</u>	<u>Mercredi 29 octobre</u>	<u>Jeudi 30 octobre</u>	<u>Vendredi 31 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri bio & sauce rémoulade  	Feuilleté fromage	Salade de choux blanc  	Salade de fenouil & carottes  	Flan au potiron 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Wings de Poulets marinés tex Mex	Paleron de bœuf sauce moutarde 	Cappellettis aux saumon fumé	Chili sin carne	Sauté de poulet sauce à l'orange 
<u>Plat sans viande</u>	Nuggets de blé sauce cocktail	Gnocchi sauce moutarde	Cappellettis aux 5 fromages	 Riz créole	Légumes sautés beurre à l'orange
<u>Accompagnement</u>	Pommes rissolées aux poivrons  	 Chou fleur au beurre	crème à l'oseille	 Semoule bio au safran et pois chiche	
<u>Produits Laitiers</u>					
<u>Dessert</u>	Kiwi gold	 Poire bio 	Compote pomme banane	Chou vanille	Clémentine 

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  Poisson frais	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...  Produit contenant au moins un produit bio	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 label rouge
--------------	--	--	---	--	---