



## Semaine 37 du : lundi 11 au dimanche 17 septembre 2023

	lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Pâté croute de volaille & cornichon		Lentilles* en salade (vinaigrette au basilic)(*lentilles HVE)	<b>Pastèque BIO</b>
<b>sans porc</b>		<i>Crêpe au fromage</i>		<b>Delic Vert</b> Nuggets de blé végétaux & ketchup	<b>BIO</b>
<b>Plat Principal</b>	Gardiane de bœuf* *(bœuf Français)	Filet de poisson meunière & sauce tartare		<b>PRODUIT VEGET</b>	<b>Diot au jus</b>
<b>sans porc / sans viande</b>	<i>Quenelles natures à la tomate</i>			Courgettes à la tomate	<i>Saucisse de volaille / Poisson sauce aux herbes</i>
<b>Accompagnement</b>	Pommes rissolées	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel		Comté <b>AOP d'Arbusigny</b>	Polenta
<b>Produits laitiers</b>	Coulommiers	Yaourt nature sucré du <b>GAEC du Pré Jourdan</b>		<b>Raisins BIO</b>	Fromage fondu type "kiri"
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Brugnon / Peche			Compote de pommes <b>HVE</b>
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable