



Semaine 38 du : lundi 18 au dimanche 24 septembre 2023

	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* *(pâtes BIO)	Concombres rondelles BIO & vinaigrette 		Salade verte & vinaigrette 	Velouté de potiron, butternut BIO & crème
sans porc					
Plat Principal	Sauté de dinde au paprika (dinde Française) <i>Omelette</i>	Chili sin carné		Crousti végétal 	Sauté de bœuf façon grand veneur (bœuf Français) <i>Quenelles natures sauce forestière</i>
sans porc / sans viande					
Accompagnement	Chou fleur BIO persillés	Riz BIO		Petits pois carottes	Gratin de pomme de terre
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	Tome de Savoie BIO AOP Tavaillarde 		St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne du GAEC de Gruffy
Dessert	Pomme BIO de Cercier 	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 		Beignet chocolat	 Belgour Caudenne
Pain	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