



Semaine 40 du : lundi 02 au dimanche 08 octobre 2023

	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Hors d'œuvre	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)	Chou blanc émincé au raisin sec		Salade verte & vinaigrette	Rigolo au fromage
sans porc					
Plat Principal	Crousti végétal & Ketchup	Tajine de dinde		Lasagnes de bœuf* *(bœuf Français)	Filet de poisson à la crème tomatée
sans porc / sans viande		<i>Quenelles natures sauce curry</i>		<i>Lasagnes végétariennes</i>	
Accompagnement	Purée de courge* *(courge BIO)	Semoule BIO			Petits pois façon au jus
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines" 	Yaourt aromatisé HVE "chèvrerie de Jérémy" 			Yaourt nature sucré du GAEC du Pré Jourdan
Dessert	 Prune			Mousse au chocolat	Pomme BIO de Cercier
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 du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable