



## Semaine 49 du : lundi 04 au dimanche 10 décembre 2023

	lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	Pois chiche en salade a la portugaise	Coleslaw (chou BIO & carottes BIO)		Salade verte & vinaigrette	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* à la moutarde*(veau Français)	Quenelles natures sauce forestière		Filet de poisson frais sauce vierge	Colombo de porc* au lait de coco*(porc Français label rouge)
sans porc / sans viande	Filet de poisson sauce ciboulette	PRODUIT VEGETAL		POISSON FRAIS	Colombo de dinde au lait de coco / curry de légumes (carottes & panais) au lait de coco
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO façon pilaf		Epinards BIO hachés béchamel	<b>Bouलगour BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Cantal Jeune AOP / Reblochon AOP d'Arbusigny		Yaourt nature sucré HVE du Pré Jourdan	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"
<b>Dessert</b>	Orange	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Gâteau d'anniversaire Poires chocolat	<b>Pomme BIO de Cercier</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