



## Semaine 50 du : lundi 11 au dimanche 17 décembre 2023

	lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Pâté croute de volaille		<b>Emincé de chou blanc BIO</b> vinaigrette aux pommes	Pizza au fromage
<b>sans porc</b>		<i>Œuf dur mayonnaise</i>			
<b>Plat Principal</b>	Parmentier de légumes	Filet de <b>poisson frais</b> meunière & citron		Bolognaise* *( <b>bœuf Français</b> )	Sauté de poulet* à l'orange *( <b>poulet Français</b> )
<b>sans porc / sans viande</b>				<i>Sauce bolo végétale lentilles tomate</i>	<i>Filet de poisson sauce à l'orange</i>
<b>Accompagnement</b>		Gratin de chou fleur *( <b>chou fleur BIO</b> )		<b>Spaghettis BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> au cumin
<b>Produits laitiers</b>	St nectaire AOP	Fromage frais nature sucré		Emmental râpé	Yaourt nature sucré
<b>Dessert</b>	Pomme au four	<b>Poire BIO</b> de Cercier 		Compote de pommes "Thomas le Prince"	Kiwi
<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	<b>Porc Français</b>	<b>Porc du Rougeot du Charvin</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Produit local</b>
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Commerce équitable</b>