
















Semaine 48 du : lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024

	lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* (*HVE) 	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 		Râpé de chou rouge BIO vinaigrette	Macédoine de légumes
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* à la moutarde *(Français & HVE) "ferme de Challonges"  	Gnocchis* sauce tomate *(semoule BIO) 		Filet de poisson frais sauce aneth  	Bolognaise *(boeuf Français) 
sans porc					
sans viande	<i>Gratin de poisson</i>				<i>Boulettes de soja & sauce tomate</i>
Accompagnement	Choux-fleur BIO persillés			Epinards BIO hachés béchamel	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Emmental râpé		Yaourt sucré HVE de Barras 	Emmental râpé
Dessert	Orange	Pomme HVE au four 		Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco 	Clémentine
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	 Préparé par nos soins	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	
	 Boeuf / 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	