



## Semaine 49 du : lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024

	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage ( <i>Pierre Clot</i> )	Coleslaw ( <b>carottes BIO</b> & chou blanc)		Potage de légumes d'hiver & pomme de terre	Pomelos & sucre
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf*façon bourguignon (*Français & HVE) "ferme de Challonges"	Chili sin carné		Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare	<b>Diot au jus "Salaison du Charvin"</b>
<b>sans porc</b>					
<b>sans viande</b>	<i>Crousti végétal</i>				<i>Saussice de volaille</i>
<b>Accompagnement</b>	Julienne de légumes	<b>Riz BIO</b> façon pilaf		Gratin de courge* ( <b>courge BIO</b> )	<b>Coquillette BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type "fripon"	Camembert		<b>Yaourt HVE sucré du Pré Jourdan</b>	
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO de Cercier</b>	<b>Compote de poires BIO "Thomas le Prince"</b>		 <b>Orange BIO</b>	Crème dessert chocolat
<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	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGETAL
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable		