













Semaine 50 du : lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024

	lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de lentilles*,brunoise, échalotes, persil vinaigrette *(HVE)	Salade verte & vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc / sans viande	 				
Plat Principal	Nuggets de blé & ketchup	Sauté de porc* aux pruneaux (Français)  		Escalope de volaille* fraiche au jus (*dinde Française) 	Hachis parmentier *(Bœuf Français) 
sans porc		<i>Sauté de poulet* aux pruneaux * (Français)</i>		Omelette	Brandade de poisson
sans viande		<i>Quenelles natures sauce champignons</i>			
Accompagnement	Haricots verts BIO sautés	Purée de patate douce		Petits pois carottes	
Produits laitiers	St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau) 		Fromage frais nature sucré	Comté AOP 
Dessert	Poire BIO de Cercier  			Gâteau d'anniversaire orange & miel	Banane BIO 
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	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	
	 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		