






















	<u>Lundi 1 septembre</u>	<u>Mardi 2 septembre</u>	<u>Mercredi 3 septembre</u>	<u>Jeudi 4 septembre</u>	<u>Vendredi 5 septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Carottes bio râpées au citron 	Betteraves bio râpées sauce rémoulade 	Courgettes râpées & vinaigrette  safrané 	Salade haricots verts (œuf dur, tomates, oignons) 	Salade de pommes de terre bio 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Steak haché sauce barbecue	 Filet de dinde au jus	Sauté de porc 'label rouge' sauce  moutarde	Chili aux haricots rouges	Filet de poisson sauce aux capres 
<u>Plat sans viande</u>	Curry de légumes au thym 	Légumes sautés au boulgour	Polenta aux légumes		Gnocchi à la sauce provençale
<u>Accompagnement</u>	Coquille au beurre	Gratin de pommes de terre 	 Poêlée de légumes	 Boulgour bio façon pilaf	Ratatouille 
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Camembert	 Edam bio	 Saint nectaire	Fromage portion	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	 Compote	Melon	Cake au cacao	Kiwi gold 	Banane 

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	