

	<u>Lundi 5 janvier</u>	<u>Mardi 6 janvier</u>	<u>Mercredi 7 janvier</u>	<u>Jeudi 8 janvier</u>	<u>Vendredi 9 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 <i>Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote</i>	<i>Betteraves rouge & vinaigrette</i>	<i>Pizza fromage</i>	 <i>Carottes bio râpées & vinaigrette</i>	 <i>Salade de chou blanc</i>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		 			
<u>Plat Principal</u>	<i>Cordon bleu de dinde</i>	<i>Merlu à la sauce bisque</i>	 <i>Filet de dinde au jus</i> 	<i>Quenelle nature sauce tomate</i>	 <i>Paleron de bœuf au jus</i>
<u>Plat sans viande</u>	<i>Cordon végétal</i>	<i>Légumes sauce aigre douce</i>	<i>Crêpes au fromages</i>		<i>Omelette sauce tomate</i>
<u>Accompagnement</u>	<i>Epinards</i>	 <i>Riz au safran</i>	<i>Gratin de courge</i>	<i>Gratin de brocolis et chou fleur au comté</i>	 <i>Boulgour bio</i>
					
<u>Produits Laitiers</u>	 <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Buche aux laits mélangés</i>	 <i>Camembert bio</i>	<i>Fromage fondu type fripon</i>	<i>Tomme Grise</i>
<u>Dessert</u>	 <i>Orange Bio</i>	 <i>Compote Bio</i>	 <i>Kiwi Bio</i>	<i>Galette des rois</i>	<i>Poire</i>
					

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