
















	Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Mercredi 12 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Hors d'œuvre	Velouté de chou-fleur	Salade verte dés de fromage & croûtons	Tarte flambée	Salade de haricots verts, maïs, tomates & vinaigrette au curry	Tarte tomate, chèvre & basilic
Gestion des sans porc					
Plat principal	Blanquette de poisson sauce au cidre breton	Boule de bœuf sauce basquaise	Choucroute garnie (jambon & saucisse)	Hachis parmentier végétarien aux petits légumes	Beignets de poulet
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Duo pommes de terre & pommes fruits	Jeunes carottes persillées	Pommes vapeur		Poêlée de courgettes à la tomate
Accompagnement					
Produits laitiers	Camembert		Munster AOP	Yaourt nature	
Dessert	Raisin	Gâteau basque	Salade de fruits frais	Ananas	Orange
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	 Poisson frais	 Appellation d'Origine Protégée	 Produits frais	 Menus alternatifs
	 Bœuf/Veau français	 Volaille française	 Produit labellisé AB (issu de l'agriculture biologique)	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région a du Goût	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	 Fait maison