

Semaine 43 : Lundi 20 au Vendredi 24 Octobre 2025

	<u>Lundi 20 octobre</u>	<u>Mardi 21 octobre</u>	<u>Mercredi 22 octobre</u>	<u>Jeudi 23 octobre</u>	<u>Vendredi 24 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Haricots verts HVE en salade	Tarte au comté (enil Poligny) 	Salade aux deux choux & mimolette 	Betteraves & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Tortillas sauce poivrons & tomates	Emincé de dinde sauce aux olives 	Fish and chips de cabillaud & sauce tartare 	Longe de porc rôtie au paprika 	Hachis Parmentier 
<u>Plat sans viande</u>		Curry potiron & lentilles	Polenta aux légumes	Œufs gratinés au comté	Parmentier de pois chiche
<u>Accompagnement</u>	 Riz BIO façon pilaf	 Semoule aux légumes 	Duo de carottes & panais 	Haricots plats persillés 	
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Fromage blanc	 Pénitent (enil Poligny)	Tomme blanche	 Yaourt bio nature	 Polinois (enil Poligny)
<u>Dessert</u>	Compote pomme abricot	 Raisin bio 	 Ananas frais 	Donuts au sucre	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		

	<u>Lundi 27 octobre</u>	<u>Mardi 28 octobre</u>	<u>Mercredi 29 octobre</u>	<u>Jeudi 30 octobre</u>	<u>Vendredi 31 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri bio & sauce rémoulade  	Feuilleté fromage	Salade de choux blanc  	Salade de fenouil & carottes  	
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Wings de Poulets marinés tex Mex	Paleron de bœuf sauce moutarde 	Cappellettis aux saumon fumé	Chili sin carne	
<u>Plat sans viande</u>	Nuggets de blé sauce cocktail	Gnocchi sauce moutarde	Cappellettis aux 5 fromages	 Riz créole	
<u>Accompagnement</u>	Pommes rissolées aux poivrons  	 Chou fleur au beurre	crème à l'oseille		Centre de loisir fermé
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt saveur citron	 Comté	 Camembert	 Yaourt bio nature	
<u>Dessert</u>	Kiwi gold	 Poire bio 	Compote pomme banane	Chou vanille	

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	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	