

## Semaine 06 du : Lundi 04 au 10 Février 2019

	lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Pois Chiche	<i>Nem au Poulet</i>		Macédoine de Légumes	Carottes Râpées Vinaigrette
<i>Gestion des sans porc</i>					
<b>Plat Principal</b>	Steak Haché <b>Français</b> Petit Charolais & Sauce Barbecue	<i>Sauté de Porc Français Sauce Aigre Douce</i>		Blanquette de Veau <b>Français</b> à l'Ancienne	Filet de Poisson <b>Frais</b> aux Herbes
<i>Gestion des sans porc</i>		<i>Sauté de Dinde sauce Aigre Douce</i>			
<b>Accompagnement</b>	Purée de Courge	<i>Poêlée Wok</i>		<b>Riz BIO aux Petits Légumes</b>	Pommes Sautées
<b>Produits laitiers</b>	Coulommiers	<i>Yaourt Nature <b>BIO</b> Sucré</i>		<b>Fromage Blanc BIO Nature "Ferme du Crêt Jol i"</b>	<b>Tomme BIO</b> Tavaillearde
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine BIO</b>	<i>Salade de fruits Asiatique</i>		Kiwi	Compote Pommme Abricots
<b>Pain</b>	Pain			Pain	Pain

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Produits Frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> <i>(* issu de l'agriculture biologique)</i>	<b>Poisson Frais</b>	