



## Semaine 07 du : Lundi 11 au Dimanche 17 Février 2019

	lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza aux Fromages	Râpés de Choux Rouge Vinaigrette		Salade Verte	Râpé de Céleri & Sauce Fromage Blanc Ciboulette 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Porc <b>Français</b> aux Olives	Tajine de Dinde <b>Française</b> aux Fruits Secs		 Lasagnes de Bœuf <b>Français</b> façon 1001 Repas	Filet de Poisson <b>Frais</b> Sauce Vierge
<b>Gestion des sans porc</b>	<i>Sauté de Dinde Français aux Olives</i>				
<b>Accompagnement</b>	Haricots Verts <b>BIO</b> Sautés	Semoule <b>BIO</b> au Curry		 Yaourt Nature <b>BIO</b> Sucré	Epinards Hachés Béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Fondu type "Samos"	Gruyère			Reblochon <b>BIO AOP</b> <b>d'Arbusigny</b> 
<b>Dessert</b>	Ananas <b>Frais</b>	Cocktail de Fruits au Sirop Léger		Pomme de <b>Cercier</b> 	Beignet Chocolat Noisette
<b>Pain</b>	Pain	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>	Appellation d'Origine Protégée 	<b>Produits Frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit Local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	<b>Poisson Frais</b>	