



Menus Ecole Notre Dame des Forges

31-août-26

au

4-sept.-26

	Lundi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Pastèque 		Concombre vinaigrette 	Tomates vinaigrette 
Plat Principal		 Escalope viennoise 		 Sauté de dinde 	 Poisson du jour sauce blanquette 
Accompagnement		 Pâtes 		Riz 	 Semoule 
Accompagnement		Brocolis gratiné 		 Carottes fondantes	 Courgettes rôties 
Produit laitier					
Dessert		Tarte au chocolat		 Fruits de saison	Marbré au chocolat

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Anne Cabot Diététicienne 1001repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS										
	   Viandes Françaises		 Volaille Française		  AOC / AOP		 Produits Frais		 Cuisiné par nos soins	
	 plat végétarien		 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		 Poisson Frais		  Nos producteurs locaux	