GORBIO PRIMAIRE ECOLE BRUN DOMENEGO

Déjeuner

	lun. 28/09	mar. 29/09	jeu. 01/10	ven. 02/10
Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Salade de laitue	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de porc bio Sauce aux olives Riz pilaf bio	Cordon bleu de dinde Carottes sautées	Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Emmental rapé bio	Filet de Hoki Sauce citron Haricots verts persillés
Plat de substitution	Boulettes végétales Sauce tomate	Filet de colin meunière		Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental		Edam bio
Dessert	Yaourt au citron bio	Fruit de saison HVE	Fromage blanc nature Crème de marrons	Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Certification environnementale niveau 2 : *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Viandes de France* : *Pêche Durable* : *Haute Valeur Environnementale*

GORBIO PRIMAIRE ECOLE BRUN DOMENEGO

Déjeuner

	lun. 05/10	mar. 06/10	jeu. 08/10	ven. 09/10
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de tomates bio	Salade verte mélangée	Crème de potiron
Plat	Nugget's de blé Chou fleur persillé	Haut de cuisse de poulet Sauce Basquaise Boulgour pilaf	Cheeseburger Pommes campagnardes	Blanquette de saumon Tian de carottes
Plat de substitution		Filet de colin Sauce Basquaise	Fish burger	Rôti de dinde Sauce suprême
Fromage	Cantal AOP à la coupe	Saint moret bio	Yaourt nature	Vache qui rit bio
Dessert	Compote pomme abricot bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison HVE	Yaourt aromatisé framboise bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Certification environnementale niveau 2 : *Appellation d'Origine Protégée* : *Origine France* : *Produit issu de l'agriculture biologique*
Produit labélisé EGALIM : *Pêche Durable* : *Haute Valeur Environnementale* : *Viandes de France*

GORBIO PRIMAIRE ECOLE BRUN DOMENEGO

Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	jeu. 15/10	ven. 16/10
Entrée	Potage d'autrefois	Oeuf dur	Cervelas & Cornichon	Carottes râpées
Plat	Gratin savoyard	Ebly bio Courgettes sautées bio	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre en persillade	Parmentier de colin aux épinards
Plat de substitution	Gratin savoyard végétal		Boulettes végétales Sauce tomate	Roti de dinde Sauce suprême
Fromage	Tomme de Savoie à la coupe	Pont l'évêque à la coupe	Morbier	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Fruit de saison HVE	Compote pomme mirabelle	Gâteau maison	Liégeois vanille

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.
: *Indication Géographique Protégée* : *Haute Valeur Environnementale* : *Origine France* : *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Appellation d'Origine Protégée* : *Certification environnementale niveau 2* : *Commerce équitable*

GORBIO PRIMAIRE ECOLE BRUN DOMENEGO

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	jeu. 22/10	ven. 23/10
Entrée	Friand au fromage	Betteraves persillées bio	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat	Omelette nature Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio Purée de patates douces bio	Rôti de dinde Au jus Pommes crispy	Fricassée de colin Sauce tomate Riz basmati
Plat de substitution		Galette pois blé	Filet de colin Sauce vierge	Filet de poulet Sauce Basquaise
Fromage	Brie bio à la coupe	Gouda bio	Chanteneige	Saint nectaire
Dessert	Purée de pomme bio	Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE	Yaourt au citron bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Origine France* : *Certification environnementale niveau 2* : *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Haute Valeur Environnementale*
: *Viandes de France* : *Pêche Durable* : *Appellation d'Origine Protégée*

GORBIO PRIMAIRE ECOLE BRUN DOMENEGO

Déjeuner

	lun. 26/10	mar. 27/10	jeu. 29/10	ven. 30/10
Entrée	Salade piémontaise	Mini nems aux légumes	Potage crécy bio	Tartinade de petits pois à la menthe
Plat	Rôti de porc LR Sauce dijonnaise Flageolets	Curry à l'indienne bio	Gratin de coquillettes au jambon Emmental rapé	Batonnets de poisson pané Ratatouille
Plat de substitution	Galette pois blé		Filet de colin Sauce tomate	Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental	Tomme catalane AOP à la coupe	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme poire bio	Fruit de saison HVE	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison HVE

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Label Rouge : *Viandes de France* : *Certification environnementale niveau 2* : *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Haute Valeur Environnementale* : *Pêche Durable* : *Appellation d'Origine Protégée*