












Menus du 5 au 9 février 2024



En cas de difficulté d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés.

lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Taboulé CE	Potage poireaux et pommes de terre HVE	Émincé de chou rouge HVE	Salade de pâtes au surimi MSC	Salade verte HVE
Escalope de dinde panée LR	Sauté de veau au curry	Poulet à l'échalote LR	Salade de pâtes  Dos de cabillaud au beurre blanc MSC	Gnocchi sauce tomate et parmesan AOP 
Galette de lentilles vertes 	Œufs durs 	Boulette de pois chiches BIO 	Flageolets mijotés 	
Petits pois CE	Haricots beurre persillés CE	Gratin dauphinois CE	Carottes persillées BIO	Fromage blanc
Camembert	Brie	Tome blanche	Cantal AOP	
Pomme HVE	Clémentine	Cocktail de fruits	Ananas frais	Compote pomme banane
				
		Chocolat chaud Baguette viennoise et confiture		

Plat végétarien



Le pain accompagnant les repas est un pain BIO, farine origine Loiret
Toutes les viandes et volailles sont françaises

Les signes officiels de qualité :

CE = certification environnementale

HVE = haute valeur environnementale

MSC = label de pêche durable

LR = label rouge

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : produit agriculture biologique

AOC : appellation d'origine contrôlée