














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

lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
Salade de perles au chorizo <b>Salade de perles</b>  Colombo de dinde <b>LR</b> <b>Pané de blé emmental et épinard</b>  Haricots verts au beurre <b>BIO</b> Demi chèvre Kiwi 	Betteraves mimosa <b>HVE</b> vinaigrette Dahl de lentilles corail  Riz <b>CE</b> Carré frais Banane 	Salades mêlées à la ciboulette <b>HVE</b> Lasagnes à la bolognaise <b>VF</b> <b>Lasagnes végétales</b>  Brie Compote de poires 	Potage de potiron Dos de cabillaud au beurre blanc <b>MSC</b> <b>Boulettes de pois chiches BIO</b>  Fondue poireaux et pommes de terre <b>CE</b> Saint Nectaire <b>AOP</b> Clémentine 	Salade coleslaw <b>HVE</b> Carbonnade de bœuf <b>BIO</b> <b>Omelette</b>  Purée de chou fleur <b>CE</b> Emmental Gâteau aux pépites de chocolat 
Chocolat chaud Brioche tranchée et confiture	Chocolat chaud Gâteau marbré	Chocolat chaud Baguette viennoise et confiture	Chocolat chaud Beignet à la confiture	Chocolat chaud Pain au chocolat

**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

**VF** : Viande française