




# Menus des centres de loisirs du 22 au 26 avril

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



lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
<p>Concombre à la crème <b>HVE</b></p> <p>Cuisse de poulet rôtie au jus <b>BIO</b></p> <p><b>Mijoté de haricots rouges</b> </p> <p>Pommes de terre au thym <b>CE</b></p> <p>Camembert</p> <p>Kiwi</p>  <p>Brioche tranchée et sa confiture</p>	<p>Macédoine en mayonnaise <b>CE</b></p> <p>Dos de colin à la fondue de poireaux <b>MSC</b></p> <p><b>Omelette</b> </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Port Salut</p> <p>Poire</p>  <p>Gâteau marbré</p>	<p>Salades mêlées au comté <b>AOP</b></p> <p>Tajine de veau et ses légumes</p> <p><b>Tajine de pois chiches</b> </p> <p>Semoule au beurre <b>BIO</b></p> <p>Panacotta au coulis de framboises</p>  <p>Baguette viennoise et barre de chocolat au lait</p>	<p>Carottes râpées <b>HVE</b></p> <p>Gratin de légumes et œufs durs <b>CE</b></p> <p>Saint Nectaire <b>AOP</b></p> <p>Fondant au chocolat maison et sa crème anglaise</p>  <p>Beignet à la confiture</p>	<p>Radis sauce fromage blanc et ciboulette <b>HVE</b></p> <p>Dos de colin sauce beurre blanc <b>MSC</b></p> <p><b>Omelette</b> </p> <p>Blé aux petits légumes <b>CE</b></p> <p>Petit suisse</p> <p>Orange</p>  <p>Pain aux raisins</p> <p>Jus de fruit</p>
<p><b>Plat végétarien</b> </p> <p>Pain <b>BIO</b> , farine origine Loiret</p> <p>Toutes les viandes et volailles sont françaises</p>			<p><b>Les signes officiels de qualité :</b></p> <p><b>CE</b> = certification environnementale  <b>MSC</b> = label de pêche durable  <b>AOP</b> : appellation d'origine protégée  <b>AOC</b> : appellation d'origine contrôlée</p> <p><b>HVE</b> = haute valeur environnementale  <b>LR</b> = label rouge  <b>BIO</b> : produit agriculture biologique  <b>VF</b> : Viande française</p> <p><b>RUP</b> : région ultra périphérique</p>	