










# Menus du 2 au 6 septembre

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

 lundi 02 septembre 2024	mardi 03 septembre 2024	 mercredi 04 septembre 2024	jeudi 05 septembre 2024	vendredi 06 septembre 2024
Salade de mâches <b>HVE</b>	Concombre vinaigrette <b>HVE</b>	Taboulé <b>BIO</b>	Tomates mozzarella	Céleri rémoulade <b>CE</b>
Raviolis épinard ricotta sauce crème	Escalope de dinde sauce Niçoise <b>LR</b>	Gratin de légumes au chèvre <b>CE</b>	Sauté de bœuf à l'estragon <b>BIO</b>	Dos de lieu sauce beurre blanc <b>MSC</b>
Yaourt <b>BIO</b>	 Lentilles mijotées <b>HVE LOCAL</b>	Salade verte en vinaigrette <b>HVE</b>	 Roulé végétal blé et pois épicés	 Œuf dur sauce beurre blanc
Banane	Riz aux petits légumes	Emmental	Courgettes sautées et coquillettes <b>CE</b>	Pommes de terre vapeur <b>CE</b>
	Kiri	Fromage blanc au coulis de framboises	Prunes	Comté <b>AOP</b>
	Compote de pommes	<b>Goûter</b>		Poire <b>HVE</b>
		Gâteau BN & nectarine		

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