






Menus du 30 septembre au 4 octobre

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

lundi 30 septembre 2024 	mardi 01 octobre 2024	mercredi 02 octobre 2024	jeudi 03 octobre 2024	vendredi 04 octobre 2024
Chou blanc à la mimolette AOP	Salade de tomates mimosa HVE	Salades mêlées aux oignons frits	Carottes râpées vinaigrette HVE	Macédoine mayonnaise CE
Risotto aux légumes et au parmesan	Sauté de dinde au curry LR	Dos de colin à la crème MSC	Sauté de bœuf à l'orientale	Dos de lieu sauce moutarde MSC
	Steak végétal de légumes 	Oeuf dur à la crème 	Bouchée de blé à la tomate et au chèvre 	Omelette 
	Brocolis et pommes de terre vapeur CE	Tortis au beurre	Purée de courgettes CE	Blé pilaf
Petit suisse		Comté AOP	Emmental	Tomme blanche
Raisin	Pêche au sirop	Liégeois au chocolat	Prunes	Poire
		Gateau BN et Poire		

Plat végétarien



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

Le pain accompagnant les repas est un pain BIO , farine origine Loiret

Toutes les viandes et volailles sont françaises