










Menus du 21 au 25 octobre



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

lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024 
Salade verte et pousses d'épinard HVE	Concombre en vinaigrette HVE	Salade de chou blanc en vinaigrette HVE	Salade de pâtes au thon Salade de pâtes 	Carottes râpées vinaigrette HVE
Escalope de dinde panée LR	Blanquette d'agneau	Steak hâché de veau sauce échalotte	Dos de colin sauce beurre blanc MSC	Quiche aux légumes HVE
Flageolets 	Pois chiche sauce tomate 	Steak végétal de légumes 	Œuf dur sauce beurre blanc 	
Torsade au beurre BIO	Champignons et riz pilaf CE2	Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes HVE	Salade verte en vinaigrette HVE
Coulommiers	Gouda	Tome de Savoie IGP	Yaourt BIO	Saint Nectaire
Raisin	Gâteau basque	Compote de pommes maison HVE	Prune	Fromage blanc à la confiture de fraise AOP
Chocolat chaud - Pain et confiture	Chocolat chaud - Poire et madeleine	Chocolat chaud- Mini roulé et banane	Chocolat chaud- Compote et palet breton-	Chocolat chaud- Pain aux raisins
Plat végétarien 	Les signes officiels de qualité :			
Le pain accompagnant les repas est un pain BIO , farine origine Loiret		CE = certification environnementale		HVE = haute valeur environnementale
Toutes les viandes et volailles sont françaises		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