










Menus du 28 au 31 octobre

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

lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024 	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	
Potage de légumes HVE	Salade coleslaw HVE	Céleri rémoulade aux pommes HVE	Salade de riz niçoise BIO	 <h1>Férialé</h1> 
Filet d'églefin à la crème de poivrons MSC	Lentilles du Loiret sauce crémeuse et champignons HVE	Rôti de porc(dinde) au thym LR	Sauté de veau marengo LR	
Omelette 	Roulé végétal blé et pois épicés 	Galette de lentilles vertes 		
Petits pois CE	Riz basmati	Purée de brocolis CE	Haricots verts persillés BIO	
Comté AOP	Cantal AOP	Yaourt BIO	Camembert	
Pomme	Entremet saveur caramel	Poire HVE	Raisin	
Chocolat chaud - Baguette viennoise et pâte à tartiner	Chocolat chaud - Pomme et quatre quart	Chocolat chaud- Croissant-	Chocolat chaud- Beignet au chocolat	
Plat végétarien 	<p align="center">Les signes officiels de qualité :</p> <p>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</p>			
<p>Le pain accompagnant les repas est un pain BIO , farine origine Loiret</p> <p>Toutes les viandes et volailles sont françaises</p>				