








Menus du 2 au 6 décembre



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

lundi 02 décembre 2024 	mardi 03 décembre 2024	mercredi 04 décembre 2024	jeudi 05 décembre 2024	vendredi 06 décembre 2024
Carottes râpées en vinaigrette HVE	Potage de chou fleur	Salade d'endives et mâche à la mimolette Local	Salades mêlées au comté AOP	Salade de pommes de terre au surimi CE
Penne à la sicilienne HVE	Navarin d'agneau	Blanquette de dinde	Blanquette de poisson MSC	Fricassée de poulet LR
Saint Nectaire AOP	Gnocchi à la sauce tomate  BIO	Steak de légumes 	Omelette sauce blanquette 	Pané de blé à l'emmental et épinard 
Orange	Haricots verts en persillade	Riz pilaf aux petits légumes	Blé créole CE	Carottes à la béchamel HVE
	Flan patissier	Ananas frais		Petit suisse
		Chocolat chaud + pain et barre de chocolat	Gateau de semoule	Clémentine

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