








Menus du 25 au 29 novembre



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

lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024 	vendredi 29 novembre 2024
Salade de blé à la niçoise CE	Laitue au comté AOP	Carottes râpées au fromage blanc HVE	Betteraves mimosas HVE	Potage de poireaux et pommes de terre CE
Sauté de veau à l'indienne VF	Boulette de bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet à l'estragon LR	Quiche aux fromages AOP	Colin meunière MSC
Mijoté de lentilles locales à l'indienne 	Galette d'édaname aux carottes 	Mijotés de haricots rouges 	Salade batavia en vinaigrette HVE	Omelette 
Haricots verts vapeur BIO	Semoule au beurre BIO	Pommes de terres rôties au thym CE	Fromage blanc à la crème de marrons	Chou fleur et brocolis à la crème d'ail CE
Carré frais		Port salut		Petit suisse
Clémentine	Pomme HVE	Poire HVE	Cocktail de fruits	Kiwi BIO
		Chocolat chaud et croissant		

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