







# MENUS DU 10 AU 14 MARS

LUNDI 10 MARS 	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
Soupe de lentilles <b>HVE du Loiret</b>	Salade de chou blanc maïs et emmental	Potage de légumes	Carottes râpées au comté <b>AOP</b>	Menu Africain
Quiche aux poireaux et fromage de chèvre	Sauté de dinde <b>LR</b> sauce échalotte	Dos de cabillaud <b>MSC</b> sauce beurre blanc	Sauté de veau aux champignons	Mafé de bœuf <b>BIO</b>
	Mijoté de haricots rouges 	Omelette sauce beurre blanc 	Lentilles <b>HVE du Loiret</b> à la crème de champignons 	Pois chiches au cumin 
Salade verte <b>HVE vinaigrette maison</b>	Pommes de terre et haricots verts <b>BIO</b>	Gratin de brocolis	Tortis 3 couleurs	Riz créole
Edam	Petit suisse aromatisé	Cantal <b>AOP</b>	Poire <b>HVE locale</b>	Salade de fruits exotiques
Ananas frais	Compote de pomme	Orange		
		Chocolat chaud Pain aux raisins		

**Plat végétarien** 

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

Porc - Dinde-Boeuf-Volaille origine France  
Agneau origine UE

## Les signes officiels de qualité

**CE** : certification environnementale

**MSC** : label de pêche durable

**AOP** : appellation d'origine protégée

**AOC** : appellation d'origine contrôlée

**HVE** : haute valeur environnementale

**LR** : label rouge

**BIO** : produit agriculture biologique

**VF** : Viande française

