


MENUS DU 17 AU 21 MARS

LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS 	VENDREDI 21 MARS
Céleri et carottes HVE rémoulade	Betteraves et endives en salade HVE	Quiche aux légumes HVE	Salade verte HVE à la mimolette vinaigrette maison	Chou fleur et carottes râpées HVE vinaigrette maison
Saucisse de Toulouse (ou de volaille) LR	Dos de colin MSC sauce beurre blanc au curry	Rôti de bœuf froid sauce mayonnaise	Curry de pois chiches aux blettes	Sauté de veau BIO sauce marengo
Roulé de blé  et pois épicé	Omelette sauce beurre blanc au curry 	Steak de légumes 		Mijoté de haricots  rouges
Lentilles du Loiret HVE	Riz BIO aux petits légumes	Haricots verts BIO persillés	Riz basmati	Pommes dauphines
Tome blanche	Fromage blanc	Vache qui rit BIO		Comté
Dessert "Flamby"	Kiwi IGP	Orange	Pomme HVE locale	Chou à la crème
		Chocolat chaud Baguette et confiture		

Plat végétarien 

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

Porc - Dinde 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

