






MENUS DU 13 AU 17 AVRIL

LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL 	MERCREDI 15 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
Salade de riz BIO aux légumes et comté AOP	Salade de mâche HVE vinaigrette maison	Betteraves HVE vinaigrette maison	Concombre CE vinaigrette maison	Carottes râpées HVE à l'emmental vinaigrette maison
Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc	Couscous de pois chiches	Cuisse de poulet BIO sauce grand mère	Rôti de porc BIO Roti de dinde BIO sauce moutarde	Sauté de veau marengo
Omelette sauce beurre blanc 		Mijoté de lentilles HVE du Loiret 	Pané de blé à l'emmental et épinard 	Oeuf dur gratiné à la béchamel et emmental 
Brocolis BIO	Semoule BIO au beurre et ses légumes	Pommes de terre rôties CE	Purée de patate douce	Chou fleur BIO
Pomme HVE	Yaourt sucré BIO	Camembert	Kiri	Ile flottante
	Kiwi BIO	Compote à la poire	Ananas frais	
Baguette et barre de chocolat noir	Madeleine et fruit	Quatre quart maison et fruit	Beignet au chocolat	Gâteau marbré et jus de fruit

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

MSC : label de pêche durable

AOP : appellation d'origine protégée

AOC : appellation d'origine contrôlée

CE : certification environnementale

LR : label rouge

BIO : produit agriculture biologique

VF : Viande française

HVE : haute valeur environnementale

