

# MENUS DU 20 AU 24 AVRIL

LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	MERCREDI 22 AVRIL 	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
Salade de mâches mimolette et croûtons vinaigrette maison	Salade Salpicao <b>HVE</b>	Tomates <b>HVE</b> vinaigrette maison	Salade de blé jurassienne <b>LR-AOP</b>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade
Navarin d'agneau	Dos de lieu <b>MSC</b> au lait de coco et noix de cajou	Quiche aux fromages <b>AOP</b>	Sauté de porc <b>BIO</b> Sauté de dinde <b>BIO</b> au curry	Dos de colin <b>MSC</b> sauce basquaise
Pois chiches à la sauce tomate 	Haricots rouges coco et noix de cajou 		Steak de légumes 	Omelette sauce basquaise 
Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Riz <b>BIO</b> créole	Salade verte <b>HVE</b> vinaigrette maison	Carottes persillées <b>BIO</b>	Tortis 3 couleurs
Banane <b>BIO</b>	Gâteau maison carottes <b>HVE</b> et chocolat	Petit suisse	Fromage blanc	Brie <b>BIO</b>
		Cocktail de fruits au sirop	Orange <b>IGP</b>	Esquimau au chocolat
Chausson aux pommes Jus de fruit	Baguette et barre de chocolat au lait	Barre bretonne et fruit	Gâteau maison au yaourt	Brioche tranchée et confiture 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

