




MENUS DU 23 AU 27 MARS

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS 
Salade de pommes de terres CE au surimi MSC	Salades mêlées HVE locale vinaigrette balsamique maison	Salade César fromage AOP	 MENU ASIATIQUE	Betteraves BIO mimosa
Dos de colin MSC sauce beurre blanc	Sauté de veau à l'orange	Rôti de dinde LR sauce tomate	Salade asiatique	Tagliatelles aux légumes HVE et au parmesan AOP
Omelette sauce beurre blanc 	Emincé de blé et pois à l'orange 	Pois chiches sauce tomate 	Sauté de porc /dinde au caramel	
Brocolis BIO vapeur	Torsades BIO au beurre	Carottes BIO en persillade	Emincé de blé et pois au caramel 	
Bûchette de chèvre	Yaourt aux fruits	Fromage blanc à la confiture de fraise	Riz BIO basmati	Comté AOP
Orange			Flanc noix de coco	Pomme BIO
		Chocolat chaud et barre pâtissière		

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

