





MENUS DU 30 MARS AU 3 AVRIL

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 1ER AVRIL	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL 
Salade verte HVE vinaigrette maison au bleu AOP	Potage de légumes HVE	Carottes râpées HVE à l'échalotte	Concombre HVE-local à la crème	
Sauté de bœuf LR Stroganoff	Dos de cabillaud MSC sauce béarnaise	Escalope de dinde LR à l'estragon	Cuisse de poulet LR à la marjolaine	Salade de tomates et mozzarella
Bouchée de blé et chèvre à la tomate 	Œuf dur sauce béarnaise 	Emincé d'omelette à l'estragon 	Steak de légumes 	
Haricots verts BIO	Blé BIO pilaf	Macaronis BIO au beurre	Pommes de terre rôties CE	Lasagnes aux légumes
Emmental BIO	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Cantal AOP	Donut's sucré
Kiwi BIO	Clafoutis maison à l'abricot		Orange	
		Chocolat chaud mini pain au chocolat et banane		

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

