






MENUS DU 4 AU 8 MAI

LUNDI 4 MAI 	MARDI 5 MAI	MERCREDI 6 MAI	JEUDI 7 MAI 	VENDREDI 8 MAI
Salade de mâche HVE vinaigrette maison	Taboulé maison semoule BIO	Tomates HVE au chèvre	Menu Asiatique	<h2>Férié</h2>
	Dos de colin MSC sauce tomate	Sauté de veau au cumin	Nems aux légumes sur lit de salade	
Parmentier végétal à la patate douce	Omeletet sauce tomate 	Mijoté de pois chiches au cumin 	Nouilles sautées à l'omelette et ses petits légumes 	
	Courgettes HVE sautées	Tagliatelles BIO au beurre		
Petit suisse	Vache qui rit			
Banane BIO	Fraises (selon arrivage)	Orange	Tarte à la noix de coco	
		Palet breton et 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

