

MENUS DU 18 au 22 mai

lundi 18 mai	EGALIM	Mardi 19 mai La Bretagne	EGALIM	mercredi 20 mai	EGALIM	jeudi 21 mai	EGALIM	vendredi 22 mai	EGALIM
Salade de mâche en vinaigrette et oignons frits	HVE	Salade Bretonne	HVE	Tomates au chèvre vinaigrette	HVE	Carottes vinaigrette au citron	HVE		
Cuisse de pintade au jus	LR			Sauté de veau au cumin		Dos de lieu meunière	MSC		
Mijoté de lentilles	HVE LOCAL	Galette bretonne aux pommes de terre et à l'œuf dur	CE2	Mijoté de haricots rouges au cumin		Omelette		Tajine de légumes	BIO
Purée de pommes de terre				Haricots plats et haricots verts persillés	BIO	Pommes de terre et brocolis à la crème d'ail	CE2/BIO	Semoule au beurre	BIO
Vache qui rit		Petit suisse				Saint Nectaire	AOP	Yaourt nature	BIO
Pomme	#REF!	Crêpe et chantilly		Gâteau au yaourt "maison"		Banane		Fraises	
Goûter									
				Baguette viennoise aux pépites de chocolat & fruit					

Plat végétarien



Le pain accompagnant les repas est un pain **BIO**
Farine origine Loiret

Porc/Dinde/Bœuf/Volaille d'origine France
Agneau/mouton d'origine France ou UE

Les signes officiels de qualité (EGALIM)

MSC	Label de pêche durable	LR	Label rouge
AOP	Appellation d'origine protégée	BIO	Produit de l'agriculture biologique
AOC	Appellation d'origine contrôlée	VF	Viande Française
CE2	Certification environnementale	HVE	Haute valeur environnementale

En cas de difficulté d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés.

