MENUS ALSH
DU 10 AU 14 août

lundi 10 août	EGALIM	mardi 11 août	EGALIM	mercredi 12 août	EGALIM	jeudi 13 août	EGALIM	vendredi 14 août	EGALIM
Macédoine de légumes mayonnaise	CE2	Salade de riz Niçoise	BIO	Salade de haricots verts mimosa	BIO	Concombre et maïs vinaigrette	HVE	Salade mêlées vinaigrette	BIO
Paupiette de veau sauce forestière		Colin meunière	MSC	Sauté de bœuf au curry	BIO	Escalope de dinde panée	LR		
Steak de légumes sauce forestière		*Omelette*		*Emincé de blé et pois au curry*		*Galette d'édamame aux carottes*		*Lasagne aux légumes*	HVE
Penne au beurre	BIO	Ratatouille	HVE	Semoule au beurre	BIO	Purée de céleri	CE2		
Comté	AOP	Yaourt nature	BIO	Brie	BIO	Demi-chèvre		Emmental	BIO
Prunes		Nectarine		Tarte aux pommes	HVE	Abricots		Compote pomme ananas	
Goûter									
Gâteau marbré / Fruit de saison		Baguette viennoise aux pepites de chocolat / jus de fruit		Pain aux raisins		Gâteaux aux chocolat "maison"		Brioche tranchée et crème de marron	

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.

FLEURY LES-AUBRAIS