MENUS ALSH
DU 17 AU 21 août

lundi 17 août	EGALIM	mardi 18 août	EGALIM	mercredi 19 août	EGALIM	jeudi 20 août	EGALIM	vendredi 21 août	EGALIM
Carottes râpées au comté	HVE AOP	Salade verte et sa vinaigrette	BIO	Salade Coleslaw	HVE	Salade de pommes de terre au surimi	CE2	Betteraves mimosa	BIO
Rougail de saucisse Rougaille de saucisse de volaille	LR			Blanquette de poisson	MSC	Rôti de veau froid sauce ketchup	LR	Sauté de poulet à la moutarde	BIO
Rougail de saucisse végétarienne		*Quiche aux fromages*	AOP	*Omelette en blanquette*		*Œuf dur sauce ketchup "maison"*		*Emincé de blé et pois à la moutarde*	
Purée de pommes de terre				Boulgour	BIO	Salade de tomates et concombre à la crème	HVE	Pôelée de légumes "maison"	HVE
		Fromage blanc		Chanteneige		Tartare aux fines herbes		Petit suisse	
Melon jaune		Banane	BIO	Pêche		Esquimau à la pistache		Flan patissier	
Goûter									
Baguette et kiri / Jus de fruit		Madeleine et fruit de saison		Pain au chocolat		Gâteaux aux poires "maison"		Gâteaux BN / Fruit de saison	

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.