

MENUS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"

Pain aux céréales et beurre / Lait nature Fruit frais et eau		Cake à la banane et pépites de chocolat Fromage blanc nature et eau		Pain complet et confiture / Yaourt nature Fruit frais et eau		Muesli aux flocon d'avoine et fruits secs Lait nature / Fruit frais et eau		Gâteau aux carottes et aux épices douces Petit suisse nature / Fruit frais et eau	
lundi 14 sept	EGALIM	mardi 15 sept	EGALIM	mercredi 16 sept	EGALIM	jeudi 17 sept	EGALIM	vendredi 18 sept	EGALIM
Salade de blé Jurassienne	AOP	Salade de tomates mozzarella		Salade de concombre en vinaigrette	HVE	Salade mêlées vinaigrette et oignons frits	HVE	Chou fleur et maïs en vinaigrette	
Dos de colin meunière	MSC	Spaghettis à la carbonara Spaghettis à la carbonara de dinde	BIO	Escalope de dinde à la crème	LR	Sauté d'agneau aux olives			
<i>Omelette</i>		<i>Spaghettis à la carbonara de blé et pois</i>	BIO	<i>Emincé de blé et pois à la crème</i>		<i>Steak de légumes aux olives</i>		<i>Galette de quinoa au comté sauce tomate</i>	AOP
Ratatouille	HVE			Pommes de terre rôties	CE2	Semoule au beurre	BIO	Haricots verts persillés	BIO
				Vache qui rit				Cantal	AOP
Banane		Pannacotta au coulis de framboises		Gâteau au yaourt		Yaourt aux fruits		Pomme	BIO
Goûter									
				Madeleine et 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.

