

MENUS DU 21 AU 25 SEPTEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"

Pain complet et compote / Yaourt nature Fruit frais et eau		Céréales peu sucrées / Lait nature Fruit frais et eau		Muffin aux pommes et à la cannelle Petit suisse nature / Fruit frais et eau		Pancake à l'avoine et compote Lait nature / Fruit frais et eau		Pain aux céréales et beurre Fromage blanc nature / Fruit frais et eau	
lundi 21 sept	EGALIM	mardi 22 sept	EGALIM	mercredi 23 sept	EGALIM	jeudi 24 sept	EGALIM	vendredi 25 sept	EGALIM
Salade de mâches, vinaigrette balsamique	HVE	Betteraves en vinaigrette	HVE	Carottes râpées à l'orange	HVE	Salades mêlées en vinaigrette	HVE	Salade de riz Niçoise	BIO
Dos de lieu sauce coco et curry	MSC	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	LR	Cuisse de poulet au jus	LR			Sauté de veau grand-mère	
<i>Omelette sauce coco et curry</i>		<i>Saucisse végétale</i>		<i>Galette d'édamame aux carottes</i>		<i>Lasagne au légumes</i>	HVE	<i>Bouchée de chèvre et épinard</i>	
Boulgour pilaf	BIO	Purée de pommes de terre		Lentilles au jus	HVE LOCAL			Brocolis persillés	BIO
Brie	BIO	Saint Nectaire	AOP	Yaourt nature	BIO	Comté	AOP	Emmental	BIO
Kiwi		Raisins		Banane		Flan pâtissier au chocolat		Esquimaux à la fraises	
Goûter									
				Croissant					

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.

