

MENUS DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"

Pain complet et beurre / Lait nature Fruit frais et eau		Gâteau "maison" aux pommes Fromage blanc nature et eau		Pain aux céréales et confiture / Lait nature Fruit frais et eau		Muesli nature / Yaourt nature Fruit frais et eau		Muffin à la banane et flocon d'avoine Fruit frais et lait nature	
lundi 31 août	EGALIM	mardi 01 sept	EGALIM	mercredi 02 sept	EGALIM	jeudi 03 sept	EGALIM	vendredi 04 sept	EGALIM
		Salade de mâches en vinaigrette	HVE	Concombre à la crème	HVE	Salade de pâtes risettis aux légumes	HVE	Salade de tomates vinaigrette	
				Dos de cabillaud sauce beurre blanc	MSC	Sot l'y laisse de dinde marengo		Bœuf Bourguignon	
		<i>Hachis Parmentier de pois</i>	BIO	<i>Omelette sauce beurre blanc</i>		<i>Emincé de blé et pois marengo</i>		<i>Steak de légumes</i>	
				Riz pilaf	BIO	Brocolis persillés	BIO	Carottes et pommes de terre persillés	HVE CE2
		Petit suisse		Emmental	BIO	Comté	AOP	Yaourt nature	BIO
		Prunes		Banane		Esquimau au chocolat		Pêche	
Goûter									
				Beignet au chocolat					

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.

