

MENUS DU 07 AU 11 SEPTEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"

Pain complet / Compote / Yaourt nature Fruit frais et eau		Pancakes "maison" à la farine complète Fromage blanc nature / Fruit frais et eau		Pain aux céréales et beurre Petit suisse nature / Fruit frais et eau		Compote "maison" et flocon d'avoine Lait nature / Fruit frais et eau		Pain perdu allégé en sucre / Yaourt nature Fruit frais et eau	
lundi 07 sept	EGALIM	mardi 08 sept	EGALIM	mercredi 09 sept	EGALIM	jeudi 10 sept	EGALIM	vendredi 11 sept	EGALIM
Carottes râpées au citron	HVE	Salade de pommes de terre au thon	CE2	Radis beurre	HVE	Céleri vinaigrette	HVE	Salade verte vinaigrette	HVE
		Dos de colin sauce basquaise	MSC	Sauté de dinde forestière	LR	Hachis Parmentier		Rôti de bœuf froid mayonnaise	
<i>Gnocchis sauce fromagère</i>	AOP	<i>Omelette sauce basquaise</i>		<i>Galette d'édamame aux carottes</i>		<i>Hachis de pois</i>	BIO	<i>Œuf dur mayonnaise</i>	
		Haricots verts en persillade	BIO	Coquillettes au beurre	BIO			Taboulé à l'oriental	BIO
Mini chavrou		Camembert		Demi chèvre		Petit suisse		Kiri	
Esquimaux à la vanille		Raisins		Liégeois au chocolat		Prunes		Poire	HVE
Goûter									
				Baguette et pâte à tartiner 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.

