

MENUS ALSH

DU 19 AU 23 OCTOBRE

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 19 oct	EGALIM	 mardi 20 oct	EGALIM	mercredi 21 oct	EGALIM	jeudi 22 oct	EGALIM	vendredi 23 oct	EGALIM
Carottes râpées à l'emmental	HVE	Radis beurre	HVE	Céleri rémoulade	HVE	Concombre à l'asiatique	HVE	Salade de pommes de terre Piémontaise	CE2
Dos de cabillaud à la crème de poireaux	MSC			Rôti de veau sauce moutarde		Sauté de porc au caramel Sauté de dinde au caramel	BIO LR	Escalope de dinde pané	LR
 Omelette à la crème de poireaux		Hachis Parmentier de pois	BIO	 Mijoté de haricots rouges		 Emincé de blé et pois au caramel		 Steak de légumes	
Blé pilaf	BIO	Salade verte et sa vinaigrette	BIO	Purée de carottes	CE2	Riz Thaï		Haricots verts vapeur	BIO
		Brie	BIO	Cantal	AOP			Petit suisse	
Compote à la pomme et poire		Banane	BIO	Gâteau au chocolat et griottes		Litchis au sirop		Poire	BIO
Goûter									
Chocolat chaud Croissant		Chocolat chaud Roulé à la confiture		Chocolat chaud Madeleine et fruit de saison		Chocolat chaud Baguette et confiture		Chocolat chaud Barre Bretonne	

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.

