

MENUS DU 12 AU 16 OCTOBRE

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 12 octobre Brésil	EGALIM	Mardi 13 octobre Couleur "Orange"	EGALIM	Mercredi 14 octobre Afrique du Nord	EGALIM	 Jeudi 15 octobre "La ferme"	EGALIM	Vendredi 16 octobre Ch'Nord	EGALIM
Salade Salpicao	HVE	Carottes râpées vinaigrette	HVE					Endives mimolette	HVE
Chili con carne		Dos de colin sauce basquaise	MSC	Couscous poulet et merguez	BIO			Sauté de bœuf au maroilles	
 <i>Chili sin carne</i>	BIO	 <i>Omelette sauce basquaise</i>		 <i>Couscous de pois chiches</i>		<i>Lasagne œuf dur et épinard</i>		 <i>Steak de légumes au maroilles</i>	
Riz créole	BIO	Purée de patates douces		Semoule et légumes couscous	BIO HVE	Salade verte en vinaigrette	BIO	Pommes de terre rôties au thym	CE2
		Gouda		Fromage blanc au miel		Cantal			
Ananas frais		Orange		Gâteau à l'amande		Poire chocolat et chantilly		Pomme	BIO
Goûter									
				Fruits secs et compote					

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.

