

MENUS DU 05 AU 09 OCTOBRE

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 05 oct	EGALIM	mardi 06 oct	EGALIM	mercredi 07 oct	EGALIM	 jeudi 08 oct	EGALIM	vendredi 09 oct	EGALIM
Rillettes de thon <i>Œuf dur mayonnaise</i> 		Salade de blé Jurassienne	HVE/AOP	Crêpe au fromage		Betteraves et noix en vinaigrette	HVE	Concombre à la crème	HVE
Hachis du pêcheur	MSC	Carbonnade de bœuf	BIO	Steak haché de veau sauce champignons				Cuisse de poulet rôtie au jus	BIO
<i>Hachis du pêcheur au blé</i> 	BIO	<i>Carbonnade de blé et pois</i> 		<i>Steak de légumes sauce champignons</i> 		<i>Omelette sauce tomate</i>		<i>Galette d'édamame aux carottes</i> 	
Salade verte vinaigrette	BIO	Gratin de chou fleur et brocolis	BIO	Petits pois et carottes		Coquillettes au beurre	BIO	Beignet de salsifis	
Emmental	BIO			Samos		Edam		Petit suisse	
Poire	HVE	Kiwi	IGP	Banane	RUP	Liégeois au chocolat		Gâteau basque	
Goûter									
				Pain au chocolat et jus de fruit					

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.

