MENUS ALSH
DU 26 AU 30 OCTOBRE

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 26 oct	**EGALIM**	**mardi 27 oct**	**EGALIM**	**mercredi 28 oct**	**EGALIM**	**jeudi 29 oct**	**EGALIM**	**vendredi 30 oct**	**EGALIM**
Potage de légumes		Salade Coleslaw	BIO	Céleri rémoulade	BIO	Salade de riz aux petits légumes	BIO HVE	Carottes râpées à l'orange	HVE
Filet d'églefin sauce beurre blanc	MSC					Sauté de veau marengo		Macaronis à la Bolognaise	BIO
Omelette sauce beurre blanc		***Lentilles crémeuse aux champignons***	HVE LOCAL	**Clafoutis pommes de terre et brocolis à la féta "maison"**	CE2 AOP BIO	***Emincé de blé et pois sauce tomate***		***Macaronis au cheddar***	BIO
Petits pois	CE2	Riz basmati	BIO	Salade verte en vinaigrette		Haricots verts persillés	BIO		
Comté	AOP	Cantal	AOP	Camembert		Yaourt nature	BIO	Gouda	
Pomme	BIO	Salade de fruits frais	HVE	Poire	BIO	Raisins		Gâteaux aux carottes "maison"	
Goûter									
Chocolat chaud Baguette et barre de chocolat noir		Chocolat chaud Mini croissant et fruit de saison		Chocolat chaud Gâteau au yaourt "maison"		Chocolat chaud Briochette		Chocolat chaud Baguette et confiture	

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.