MENUS DU 02 AU 06 NOVEMBRE

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 02 nov	**EGALIM**	**mardi 03 nov**	**EGALIM**	**mercredi 04 nov**	**EGALIM**	**jeudi 05 nov**	**EGALIM**	**vendredi 06 nov**	**EGALIM**
Salade de mâches et oignons frits	HVE	Potage de légumes et vache qui rit	BIO			Salade de betteraves à la féta	HVE AOP		
		Dos de colin sauce curry	MSC	Paëlla au poulet	LR	Steak haché de veau sauce aux poivre		Tajine de bœuf et ses légumes	BIO
Hachis Parmentier de pois	BIO	***Boulette de pois cassé au cumin sauce curry***		***Paëlla à l'émincé de blé et pois***		***Steak de légumes sauce aux poivre***		***Fallafels et sa sauce orientale***	BIO
		Brocolis vapeur	BIO			Pommes dauphines		Semoule au beurre	BIO
Petit suisse aromatisé				Kiri				Emmental	BIO
Pomme	BIO	Poire	BIO	Crème dessert "saveur vanille" et gâteau éventail		Yaourt aux fruits mixés		Tarte aux pommes	HVE
Goûter									
				Chocolat chaud Palet Breton et 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.